



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

MENU CONFLUENCE

Architecture contemporaine et docks industriels

85 € par personne (hors boissons) - servi pour le déjeuner et le dîner

Entrées

Médailillon de homard et sa mayonnaise à la bisque

Tataki de bœuf charolais et sa vinaigrette au soja

Mille-feuille de Saint-Marcellin et son mélange de pissenlits

Roulé de foie gras à la chartreuse

Compression de pommes Granny Smith, chair de tourteau, avocat et pamplemousse

Mi-cuit de saumon aux agrumes

Plats

Filet de bœuf, échalotes confites et ses pommes Anna (pour 100 personnes maximum)

Croustillant d'agneau, tian de navets et son jus au thym

Pavé de bar de ligne, émulsion de pommes de terre au lard

Saumon confit et ses carottes des sables fondantes, vierge de légumes

Suprême de poularde de Bresse aux morilles, purée de pommes rattes

Pavé de veau rôti au romarin et sa polenta crémeuse

Les garnitures peuvent être adaptées selon vos envies

Desserts

Tarte à la praline, crème d'amandes

Tarte au citron

Le Louvre

(mousse au chocolat noir du Vietnam 73%, feuillantine pralinée aux amandes croustillantes, biscuit dacquoise aux amandes, sablé croustillant)

L'Odéon

(mousse au chocolat noir du Vietnam 73%, cœur à la vanille de Madagascar, biscuit chocolat, biscuit dacquoise aux amandes, sablé croustillant)

Le Tendance

(crème onctueuse à la vanille de Madagascar parfumée au thé de Ceylan, coulis de cassis, biscuit dacquoise aux amandes, sablé croustillant)

Le Saint-Domingue

(mousse aux fruits exotiques, mangue et ananas frais, biscuit à la noix de coco, sablé croustillant)

Choux chocolat noisette

Tarte moelleuse au chocolat

Tarte aux pommes façon Tatin

Milles zestes citron

Macarons mangue coco

Entremet marron cassis