



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

MENU CROIX-ROUSSE

Le quartier façonné par la soie...

45 € par personne (hors boissons) - servi pour le déjeuner

Entrées

Cœur de saumon frais, crème de combawa et ses chips de vitelotte

Lentille du Puy-en-Velay et son lard fumé

Emincé de tomates à l'ancienne, pistou et roquette (selon arrivage)

Tartare de thon au couteau et sa crème de sésame

Le cœur de laitue, crouton doré et son saucisson pistaché

Terrine de poireaux et vinaigrette aux agrumes, noisettes torréfiées

Plats

Pavé de cabillaud et sa fondue de poireaux

Filet de volaille fermier, écrasé de pommes de terre des Monts du Lyonnais

Canette de Dombes fondante, lentilles au jus brun

Pavé de colin, pousses d'épinards et fricassée de morilles

Saumon rôti, fenouils confits et son beurre blanc au Sauternes

Filet d'agneau confit et haricots coco à la tomate

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