



INTERCONTINENTAL®  
LYON - HOTEL DIEU

## MENU AINAY

*Le quartier des artisans d'art et des antiquaires*

*Merci de bien vouloir sélectionner une entrée, un plat et un dessert.*

*Menu identique pour l'ensemble des convives.*

*65 € par personne (hors boissons) - servi pour le déjeuner et le dîner*

### Entrées

Tartare de thon aux agrumes, crumble de fruits secs

Salade lyonnaise, lardons et son œuf poché

Pâté en croûte Richelieu

Terrine de volaille, compotée d'échalotes et toast de pain de campagne

Burrata, tomates anciennes et julienne de jambon «Pata Negra»

Salade de Gambas, avocats et pamplemousse, cacahuètes torréfiées

### Plats

Filet de daurade, mousseline de céleris aux herbes fraîches.

Pavé d'agneau confit, pomme de terre grenailles sautées au thym

Pavé de cabillaud rôti, aïoli traditionnel, focaccia maison

Quasi de veau aux herbes de Provence, légumes verts du jardin

Ballotine de volaille fermière, niçoise de légumes

Râble de lapin de bourgogne, mini légumes, olives séchées et jus perlé

*Les garnitures peuvent être adaptées selon vos envies*

## Desserts

### Le Trianon

*Biscuit amandes de Provence, mousse chocolat Or noir 69 %, croustillant praliné feuilleté maison*

### St Honoré

*Pâte à choux, pâte feuilletée garnie d'une crème pâtissière légère et délicatement rhumée,  
chantilly, caramel craquant*

### Le Paradis

*Biscuit craquant Spéculoos, mousse légère aux fruits de la passion, crémeux Spéculoos*

### La tarte Tatin

*Pâte feuilletée, pommes caramélisées, chantilly maison*