



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

MENU CONFLUENCE

Architecture contemporaine et docks industriels

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

Menu identique pour l'ensemble des convives.

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

Entrées

Médailillon de homard, mayonnaise d'une bisque

Tataki de bœuf charolais, vinaigrette au soja

Mille-feuilles de Saint-Marcellin de la Mère Richard, Barde de capucins

Asperges vertes du Roussillon, hollandaise acidulée

Tartare de langoustine autour de l'agrume et herbes fraîches

Mi-cuit de saumon maison, céleris façon rémoulade

Plats

Filet de bœuf, échalotes confites, pomme Anna (pour 100 personnes maximum)

Croustillant d'agneau, tian de légumes de saison, jus au thym

Pavé de bar de ligne, mousseline de céleris aux herbes fraîches

Filet de sole façon meunière, carottes des sables fondantes,

condiments sauce vierge à l'huile d'olive Kalios

Suprême de poularde de Bresse aux morilles, moelleux de champignons

Pavé de veau rôti au romarin, polenta crémeuse

Les garnitures peuvent être adaptées selon vos envies

Desserts

St Honoré

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

La Macaronade

Macaron amandes de Provence, crème légère à la vanille de Madagascar, litchis et framboises fraîches

Soupe de fruits rouges et basilic

Assiettes de fraises

crème montée à la vanille de Bourbon.