



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

MENU CROIX-ROUSSE

Le quartier façonné par la soie...

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

Menu identique pour l'ensemble des convives.

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

Entrées

Cœur de saumon frais, crème de combawa, chips de vitelottes

Gaspacho de légumes, huile d'olive extra vierge Kalios et fromage frais

Tartare de daurade au couteau, crème onctueuse au sésame

Abats de veau croustillants, sauce gribiche à l'ancienne

Asperges blanches fondantes, hollandaise acidulée

Plats

Pavé de lieu jaune rôti, fondue de courgettes au curry

Filet de volaille fermière, gratiné de «pasta» au four et parmesan affiné de chez la Mère Richard

Canette de Dombes fondante, lentilles du Puy au jus brun

Pavé de colin, pousses de tétragones et sauce vierge

Saumon rôti, fenouils confits aux zestes d'orange et beurre blanc

Filet d'agneau confit, Coco de Paimpol à la tomate de chez Mr Mounier

Les garnitures peuvent être adaptées selon vos envies

Desserts

Le Trianon

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

Le Paradis

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

La tarte Tatin

Pâte feuilletée, pommes caramélisées, chantilly maison