



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



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

ENTRÉES

Raviole de foie gras, émulsion de champignons, jus de viande

Velouté de céleri à l'huile de truffe, chips de céleri

Pâté en croûte maison, pickles de radis

Terrine de volaille jaune de la Dombes, compotée d'oignons et toast de pain de campagne

Cromesquis de haddock, velouté de lentilles au cumin

Salade de Gambas, carottes, mangues, cacahuètes torréfiées, sauce nuoc-mâm

PLATS

Curry de lotte, petits légumes

Epaule d'agneau confite, pomme de terre grenailles sautées au thym

Pavé de cabillaud rôti, mousse de ratte façon brandade, crème d'ail

Rognons de veau, purée de pomme de terre ratte, jus de viande à la framboise

Filet de volaille jaune aux écrevisses, légumes glacés, sauce Nantua

Râble de lapin de bourgogne farci, purée de carottes

Les garnitures peuvent être adaptées selon vos envies

DESSERTS

L'Exotique : biscuit à la noix de coco, marmelade d'ananas au citron vert
et mousse de fruits exotique

Le rocher pécan, mousse de chocolat noire

La forêt noire

Chou chantilly façon tatin