



INTERCONTINENTAL®
LYON – HOTEL DIEU

MENU CONFLUENCE

Architecture contemporaine et docks industriels

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

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



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

ENTRÉES

Compression de foie gras et artichauds, sauce périgueux

Saint-Jacques rôties, risotto crémeux de céleri

King crabe, mayonnaise blanche au wasabi, gelée d'agrumes

Topinambours confits, chips de topinambours et huile de truffe

Tartare de langoustine aux agrumes, œufs de saumon, tuile dentelle

Saumon fumé façon gravlax à la betterave, hollandaise et salade d'herbes

PLATS

Tournedos façon Rossini, champignons des bois

Ris de veau rôti, mousseline de topinambour, râpée de poutargue

Risotto de homard et parmesan affiné, bique

Filet de sole façon meunière, purée de céleri, chips de salsifis

Suprême de volaille de Bresse aux champignons, sauce vin jaune

Carré d'agneau, légumes anciens, jus de viande

Les garnitures peuvent être adaptées selon vos envies

DESSERTS

La Sphère : chocolat noir aux éclats de noix de pécan

Le Carré Mangue Cacahuète : biscuits aux amandes, pâte de cacahuètes torréfiées
et mousse de mangue

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

Le chou chantilly aux pommes et au caramel