



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.

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



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

ENTRÉES

Pavé de truite confit de la maison Murgat, rémoulade de céleri truffée, chips de céleri

Velouté de champignons des bois, poêlé de champignons

Crèmeux de pomme de terre, escargots en meunière, grué de cacao

Gravlax de canard, mousseline de carottes et pickles d'oignons rouges

Nage de betterave au combava et écrevisses

PLATS

Pavé de cabillaud rôti, purée de carottes tandoori

Filet de volaille fermière, pommes grenailles dorées et champignons de Paris

Canette de Dombes fondante, légumes racines de saison, huile de noisette

Pavé de merlu, pousses de tétragone, beurre de cébette et cacahuètes

Joue de bœuf braisée, mousseline de ratte, pleurotes

Les garnitures peuvent être adaptées selon vos envies

DESSERTS

Dacquoise à la pistache et confit de griotte

La sphère craquante au chocolat noir et noix de pécan

Le Paradis : entremet à la mangue et fruits de la passion

Tarte aux pralines acidulée à la framboise



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



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



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

PLATEAU REPAS

39 €

SAINT-GEORGES

Salade de quinoa comme un taboulé

Emincé de poulet et pommes de terre sarladaises

Salade de haricots verts à l'huile de noisette

Fromage

Tarte citron

FOURVIÈRE

Arlequin de pastèque et melon, thon mariné au soja

Pavé de saumon rafraîchi, caviar d'aubergine et poivrons

Salade de concombres

Fromage

Tarte aux fruits rouges