



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

MENU CROIX-ROUSSE

Le quartier façonné par la soie...

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

Entrées

Velouté de carottes au cumin, noix de pécan et pistaches

Entremet au saumon fumé et crème montée à l'aneth

Salade de bœuf, pickles d'oignons rouge et vinaigrette aux herbes

Plats

Légumes de saison rôtis, mousseline de panais, huile verte

Pavé de merlu basse température, légumes croquants, sauce vin jaune, huile d'aneth

Quasi de veau braisé, crème de riz, carottes au bouillon et champignons de Paris

Hachis Parmentier de bœuf

Les garnitures peuvent être adaptées selon vos envies

Desserts

Carré au chocolat intense et crème à la noisette

Chou façon tiramisu

Tarte aux pralines roses de Lyon acidulée à la framboise



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

MENU AINAY

Le quartier des artisans d'art et des antiquaires

65 € par personne (hors boissons) - servi pour le déjeuner et le dîner

Entrée

Carrot cake maison aux 5 épices, chèvre frais et ciboulette

Chair de crabe dans son éclair, crème citronnée, avocat, pamplemousse et sésame noir

Cromesquis d'escargot, crème d'ail et purée de persil

Saumon gravlax mariné à la betterave

Plat

Tarte tatin de butternut, oignons rouges grillés et graines de courge

Pavé de cabillaud nacré, embeurré de choux et poireaux grillés, crème à l'échalote

Cuisse de lapin rôti, mousseline de pommes de terre et jus de viande aux pruneaux

Poitrine de cochon fermier marinée à la bière et risotto de petit épeautre aux champignons

Les garnitures peuvent être adaptées selon vos envies

Dessert

Noix de coco, thé matcha et citron vert en feuille à feuille

Chou façon tiramisu

Cheesecake au spéculoos et coulis de myrtilles



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

MENU CONFLUENCE

Architecture contemporaine et docks industriels

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

Entrée

Pâté en croûte aux légumes racines et girolles, pesto de persil et amandes
Duo de gambas crues et grillées, mayonnaise à la mandarine et paprika, croûtons dorés
Tataki de bœuf laqué aux épices et citrons confits

Plat

Pavé de saumon confit, riz vénéré aux moules, crème de coquillages et safran
Pressé de pommes de terre truffé, comté de la Mère Richard, crème de champignons
Epaule d'agneau roulée, fruits secs, feuilles de brique et ricotta au miel et à la pistache
Poulet de Bresse, sauce morilles et riz pilaf

Les garnitures peuvent être adaptées selon vos envies

Dessert

Crèmeux au chocolat intense et ganache à la noisette
Biscuit dacquoise à l'amande grillée et au yuzu
Mousse de noix de coco, zeste de citron vert et biscuit au thé matcha
Assortiment de mignardises