

MENU DÉGUSTATION WINER DINNER

AVEC LE CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT



CHÂTEAU DU
MOULIN-À-VENT

Œuf parfait & caviar osciètre

Crème légère d'aubergine japonaise fumée, croustillant de volaille jaune

Langoustine rôtie au beurre d'algue

Fenouil en textures, sabayon au champagne et zestes d'agrumes

Quasi de veau de lait

Jus corsé à la truffe noire, mousseline de laitue, sucrines braisées

Saint-Marcelin fermier de La Mère Richard

Servi tiède en feuille de châtaignier, toast de campagne grillé

Dessert du Chef Vincent Thomassin



INTERCONTINENTAL.

LYON - HOTEL DIEU

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.
Origine des viandes : UE. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the team. Origin of the meat: UE. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

TASTING MENU

WINTER DINNER

WITH CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT



1732
CHÂTEAU DU
MOULIN-À-VENT

Perfect egg and Oscietra caviar
Smoked Japanese eggplant cream, crispy yellow chicken

Langoustine roasted with seaweed butter
Fennel in textures, champagne sabayon and citrus zest

Milk-fed veal rump
Rich jus with black truffle, lettuce mousseline, braised baby romaine

Saint-Marcelin from La Mère Richard
Served warm in chestnut leaf, toasted country bread

Dessert by Chef Vincent Thomassin



INTERCONTINENTAL.
LYON - HOTEL DIEU

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.
Origine des viandes : UE. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the team. Origin of the meat: UE. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.