

Menu Découverte

Élaboré par le Chef David Delsart et son équipe
Restaurant Les Terrasses de Lyon

115 € avec 4 plats – 105€ avec 3 plats

Prélude

~ ~
Saint-Jacques juste raidies,
chicon, poires et praliné à la noix de Pécan

~ ~
Ris d'agneau du Limousin rôtis,
carottes de la ferme biologique de l'Abbé Rozier au curcuma frais

~ ~
Dos de bar aux coquillages,
feuille à feuille de pommes Charlotte et moutarde de cresson

~ ~
Suprême de pigeon royal d'Anjou fumé aux sarments de vigne,
maïs et coings acidulés

Interlude

~ ~
Ananas Victoria et noix de coco rafraîchis au citron vert et menthe,
biscuit sablé au beurre d'Étrez

Epilogue

Notre sélection de fromages affinés par Didier Lassagne,
Meilleur Ouvrier de France Classe Fromagère 2007

15 €

