

Menu de la Saint-Valentin

« Autour des produits aphrodisiaques »

Servi au dîner le 14/02/23

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

165 € hors boissons

Prélude

Amuse-bouche :
Oursin servi dans sa coque

Omble chevalier en gravlax,
Parfum de gingembre

Dos de turbot rôti au beurre d'algue,
Wakamé et panais vanillé

Pigeon cuit sur coffre,
Variation de betterave à l'hibiscus

Saint-Nectaire,
Eau de rose

Interlude

Chocolat Itakuja,
Mangue et poivre vert

Epilogue

*Prix nets & taxes comprises - Origine de nos viandes : information sur demande.
Une carte des allergènes est à disposition sur simple demande.*





Hennessy



ABSOLUT ELYX



ORLANE
PARIS



PARTENAIRES OFFICIELS 2023