

# Plats à emporter

## du 11 au 17 janvier 2021

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

---

### Entrées

<b>Brandade moelleuse de merlu relevée au raifort, Sucrine grillée</b>	<b>12 €</b>
<i>Ou</i>	
<b>Tartelette de légumes du moment à la pistache</b>	<b>12 €</b>

~~

### Plats Chauds

<b>Filet de canette laqué aux épices, Risotto croustillant</b>	<b>15 €</b>
<i>Ou</i>	
<b>Ombre chevalier à la Grenobloise, Potagère aux herbes fraîches</b>	<b>18 €</b>

~~

### Desserts

<b>Banana bread à l'avoine, Crèmeux choco-coriandre</b>	<b>8 €</b>
<i>Ou</i>	
<b>Panna cotta à l'arabica et à l'orange</b>	<b>8 €</b>

---



# Plats à emporter

## du 18 au 24 janvier 2021

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

---

### Entrées

Classique « maquereau vin blanc » 12 €

*Ou*

Gravlax de filet de canette, 12 €  
Chou-fleur fumé

### Plats Chauds

Tourte de ris de veau et champignons, 19 €  
Capuccino à l'huile de noisette

*Ou*

Filet de dorade Sébaste rôtie à l'ail, 18 €  
Pressé de légumes safranés

~~

### Desserts

Poire pochée « Belle Angevine », 8 €  
Financier à la cannelle

*Ou*

Baba au Rhum, 8 €  
Minestrone de fruits exotiques

---

