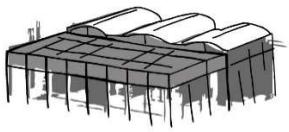


Menu réveillon de Noël

Servi au dîner le 24/12/22

Élaboré par le Chef David Delsart et son équipe

Restaurant Les Terrasses de Lyon

160 € hors boissons

Prélude

Amuse-bouches :
Huîtres en gelée

Tourte de canard
Jeunes pousses et jus au Porto

Barbue
Sauce maltaise et petit épeautre

Chapon fermier farci,
Gratin de cardons et champignons

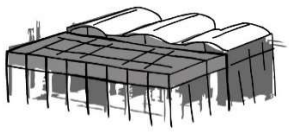
Vacherin du Haut-Doubs siphonné,
Coing et Chartreuse

Texture de pomme,
Litchi et chocolat « Hukambi »

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

RELAIS & CHATEAUX

La Villa Florentine · 25, montée St-Barthélémy 69005 LYON · Tél. 04 72 56 56 56
www.villaflorentine.com



Menu déjeuner de Noël

Servi au déjeuner le 25/12/22

Élaboré par le Chef David Delsart et son équipe

Restaurant Les Terrasses de Lyon

115 € hors boissons

Prélude

Amuse-bouches :
Huîtres en gelée

Barbue
Sauce maltaise et petit épeautre

Chapon fermier farci,
Gratin de cardons et champignons

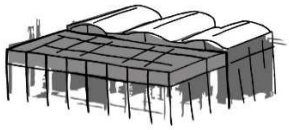
Vacherin du Haut-Doubs siphonné,
Coing et Chartreuse

Texture de pomme,
Litchi et chocolat « Hukambi »

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

RELAIS & CHATEAUX

La Villa Florentine · 25, montée St-Barthélémy 69005 LYON · Tél. 04 72 56 56 56
www.villaflorentine.com



Menu de la Saint-Sylvestre

Servi au dîner le 31/12/22

Élaboré par le Chef David Delsart et son équipe

Restaurant Les Terrasses de Lyon

235 € hors boissons

Prélude

Amuse-bouches :
Omble chevalier, cresson,
Caviar

Saint-Jacques
Bouillon de crevettes grises

Fricassée de sot-l'y-laisse,
Mousseline de pommes rattes et truffes « Melanosporum »

Quenelle de Langoustines,
Emulsion d'un jus de tête à la Chartreuse

Filet de chevreuil au beurre fumé,
Variation autour du céleri et de la groseille

Brie truffée,
Tranche de pain grillée

Interlude

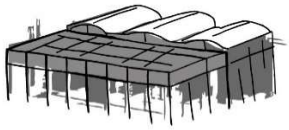
Texture de noisette,
Yuzu et baie de Timut

Epilogue

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

RELAIS & CHATEAUX

La Villa Florentine · 25, montée St-Barthélémy 69005 LYON · Tél. 04 72 56 56 56
www.villaflorentine.com



Menu du Nouvel An 2023

Servi au déjeuner le 01/01/23

Élaboré par le Chef David Delsart et son équipe

Restaurant Les Terrasses de Lyon

115 € hors boissons

Prélude

Amuse-bouches :
Omble chevalier, cresson,
Caviar

Saint-Jacques
Bouillon de crevettes grises

Fricassée de sot-l'y-laisse,
Mousseline de pommes rattes et truffes « Melanosporum »

Filet de chevreuil au beurre fumé,
Variation autour du céleri et de la groseille

Brie truffée,
Tranche de pain grillée

Interlude

Texture de noisette,
Yuzu et baie de Timut

Epilogue

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

RELAIS & CHATEAUX

La Villa Florentine · 25, montée St-Barthélémy 69005 LYON · Tél. 04 72 56 56 56
www.villaflorentine.com

RELAIS & CHATEAUX

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Hennessy

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX

CHAMPAGNE
DUVAL-LEROY

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Perrier Vittel S.PELLEGRINO

TAYLOR'S

CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE

MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN

PARTENAIRES OFFICIELS 2022