

Menu fête des lumières

Élaboré par le Chef David Delsart et son équipe

Restaurant Les Terrasses de Lyon

Servi les 5, 6 et 7 décembre 2019 au dîner

115 € hors boissons

Prélude

~~

Poireau cuit au naturel,
carpe des Dombes fumée, vinaigrette Ponzu

~~

Pressé de gibier aux coings acidulés,
consommé clarifié

~~

Médaille de lotte à la clémentine,
texture de chou-fleur

~~

Pigeon royal d'Anjou fumé aux sarments de vigne,
légumes racines et truffe melanosporum

Interlude

~~

Mousseux chocolat blanc,
litchi et thé vert

~~

Épilogue

Pour les plus gourmands, notre sélection de fromages affinés par Yoan Ranc,

Fromagerie l'Art des Choix

15 €



Menu fête des lumières

Élaboré par le Chef David Delsart et son équipe

Restaurant Les Terrasses de Lyon

Servi les 5, 6 et 7 décembre 2019 au dîner

105 € hors boissons

Préludes

~~

Pressé de gibier aux coings acidulés,
consommé clarifié

~~

Médaille de lotte à la clémentine,
texture de chou-fleur

~~

Pigeon royal d'Anjou fumé aux sarments de vigne,
légumes racines et truffe melanosporum

~~

Interlude

~~

Mousseux chocolat blanc,
litchi et thé vert

~~

Épilogue

Pour les plus gourmands, notre sélection de fromages affinés par Yoan Ranc,

Fromagerie l'Art des Choix

15 €

