2022

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

135 € - ACCORD METS & VINS

1 coupe de champagne et 2 verres de vin par personne
Eau filtrée Arteloge plate et pétillante

Coupe de champagne / *Glass of Champagne*

Bonbon de foie gras des Landes, fruits du mendiant et gelée de rose
/ *Foie gras candy with candied fruits & rose jelly*

☆☆☆

Thon Albacore façon tataki, chutney de betteraves & champignons Enoki
/ *Albacore tuna tataki, beetrout chutney, Enoki mushrooms*

☆☆☆

Noix de Saint-Jacques juste saisies, riz vénéré, émulsion et tuile au parmesan
/ *Scallops quickly pan fried, black rice, emulsion & parmesan tile*

☆☆☆

Cœur de filet de bœuf Black Angus poêlé, pommes de terre « Délicatesse »
et légumes d'hiver au beurre de truffe
/ *Heart of beef filet Black Angus,*
'Délicatesse' potatoes & winter vegetables cooked in a truffle butter

☆☆☆

Chariot de fromages
/ *Cheese assortment to your liking*

☆☆☆

Demi-lune sablée à la noisette crémeux kalamansi
Ganache montée Azélia 35% Valrhona®, pétale de rose cristallisée
/ *Shortbread half-moon cake with a creamy chocolate Azelia 35% Valrhona®*
ganache topped with a crystalized rose petal

Hotel Lyon Métropole ★★★★

Sur réservation : *04 72 10 44 44*
85, quai Joseph Gillet, 69004 Lyon
www.lyonmetropole.com