

HÔTEL LYON MÉTROPOLE



Merry Christmas

2019



# MENU DE NOËL

Servi le mardi 24 décembre au dîner et  
le mercredi 25 décembre 2019 au déjeuner

Coupe de Champagne & mise en bouche :  
St-Jacques en coquille, caviar de hareng  
*Whole scallops with herring caviar*

Opéra de foie gras de canard au pain d'épices et mangue,  
mini brioche,  
*Duck foie gras layered with gingerbread, mini brioche*

Queue de lotte sauvage façon bressane au Mâcon Azé,  
cèpes pommes château, petits légumes fanes  
*Tail of wild monkfish cooked with boletus mushrooms  
in a Mâcon Azé wine sauce*

Brillat Savarin à l'huile de truffe  
*Brillat Savarin cheese perfumed with truffle oil*

Parfait glacé fruits de la passion,  
craquant feuillantine praliné noisette  
*Passion fruit iced parfait, crunchy hazelnut praline*

**58 € par personne**  
*(hors boissons)*