

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)