

Menu de Saint Valentin

Menu entrée, plat, fromage et dessert hors boisson : 50€ par personne
Menu entrée, plat et dessert hors boisson : 45€ par personne
Accord mets et vins (1 verre de vin* avec entrée, plat et fromage) : 14€ par personne

Suggestions de cocktail apéritif

Fruit défendu : jus de fraises, jus de framboises, jus de mangue et coulis de fraises 8€
Kiss me : Gin, Saint-Germain, jus de canneberges, jus de citron vert et blanc d'œuf 13€
Champagne spécial Saint Valentin : Coupe Jacquart brut 10€ ou ½ bouteille Jacquart brut: 28€

Amuse bouche

Petit cannelé aux légumes et coulis de foie gras



Entrée au choix

Saint-jacques poêlées, jus brun curry-cumin et julienne de piquillos
Ou

Eclair de génie, saumon gravlax et mousse acidulée

*Macon Fuissé AOC « Bois de la Croix » Domaine Thibert et fils



Plat au choix

Turbo à la plancha, légumes croquants et jus en émulsion

*Viognier de l'Ardèche IGP « Domaine des Granges de Mirabel » M.Chapoutier
Ou

Quasi de veau rôti, infusion de bouillon au yuzu, purée de carottes des sables,
rosace de pommes «anna» et duxelles de champignons

*Bourgogne Pinot noir AOC Hubert Garrey et fils



Fromage

Duo de brie de Meaux, farci aux noix et rôti au miel

*Graves AOC « Château Villferanche » Henri Guinabert



Dessert au choix à partager

Ménage à trois ! Framboises, passion
et biscuit pistache pour la coquetterie

Ou

Montée du plaisir ! Crémeux chocolat,
riz soufflé chocolaté, sorbet chocolat
et espuma lacté au chocolat



Menu servi le 14 février pour le dîner
Réservation au 04 78 17 86 84
ou lperret@cphotel-lyon.com
prix nets, service compris