

LYON CONFLUENCE

LE GOURMET BAR FESTIF

MENU SOIRÉE DU 11 OCTOBRE

A PARTAGER

- TARTARE DE DAURADE** 11
Fruit de la passion
- ASSORTIMENT DE MÉZZÉS** 12
Houmous, guacamole et caviar d'aubergine
- PLANCHE À PARTAGER** 21
Charcuteries et fromages
- ŒUF PARFAIT** 11
Crème de champignons et noisettes
- SAUMON GRAVELAX** 11
A la betterave
- CAMEMBERT AU FOUR** 11
Au miel et à la figue

-
- CÔTE DE BOEUF** 35
400g
- EFFILOCHÉ D'AGNEAU** 21
En feuille de brick
- DOS DE CABILLAUD** 21
Coulis de cresson
- LINGUINE** 20
A la crème de champignons

LES GARNITURES

- POMMES DE TERRE GRENAILLES** 5
- FRAÎCHEUR** 5
Avocat, tomate, feta, citron et menthe
- CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES** 5
- LINGUINE** 5
Sauce à la crème de champignons des bois

LES DESSERTS

- MI-CUIT AU CHOCOLAT** 9
- ANANAS RÔTI À LA VANILLE** 9
Glace spéculoos
- RIZ AU LAIT** 9
Fève de tonka et caramel

Pour un plat commandé +3€ pour une garniture