

SOFITEL
LYON BELLECOUR



Menu du Réveillon de Noël

Entrées - Starters

Tartare de St Jacques en transparence de combawa
Scallop tartare with combawa transparency

Foie gras de canard au cassis, financier aux noix de pécan
Duck foie gras with blackcurrants, financier with pecans

Talmouses de langoustines, espuma de carcasses à la cardamome
Langoustine talmouses, carcass espuma with cardamom

Plat - Main Course

Volaille de Bresse en deux cuissons

Le filet poché aux truffes

La cuisse en pastilla aux fruits du mendiant

Royale de butternut aux éclats de châtaignes

Two-cooked Bresse poultry

Poached fillet with truffles

Leg in pastilla with beggar's fruit

Butternut royale with chestnut flakes

Pré-dessert - Pre-dessert

Fraîcheur d'agrumes

Citrus freshness

Dessert

Buchette vanille pécan

Vanilla pecan log

Cœur praliné coulant, mousse vanille et glace pécan caramélisées

Flowing praline heart, vanilla mousse and creamy caramelized pecan ice cream

110€

Origine des viandes : Foie gras France ; Bœuf Argentine ; Volaille France
Meat origins : Foie gras France ; Beef Argentina ; Poultry France

Prix TTC par personne service compris/Price including VAT per person, service included