

SOFITEL
LYON BELLECOUR



Menu de la Saint Sylvestre

Entrées - Starters

Huîtres d'Isigny en gelée, caviar Calvicius, pain de seigle
Isigny oysters in jelly, Calvicius caviar, rye bread

Rouleau de homard parfumé au yuzu, fine gelée coraillée au lait de coco
Lobster roll flavoured with yuzu, delicate coral jelly with coconut milk

Plats - Main Courses

Filet de sole truffé, fettuccines glacées au jus d'arêtes
Sole fillet with truffles, fettuccine frozen with bone juice

Médallions de chevreuil au poivre de Timut, tatin de coings, gnocchis aux trompettes de la mort
Sauce grand veneur

Medallions of deer with Timut pepper, quince tatin, gnocchi with trumpets of death
Grand veneur sauce

Pré-dessert - Pre-dessert

Douceur chocolatée
Chocolate sweetness

Desserts

Agrumes en textures
Citrus textures

Fine gelée de citron, Mousse pamplemousse et sorbet mandarine
Lemon jelly, grapefruit mousse and mandarin sorbet

Origine des viandes : Chevreuil France
Meat origins : Deer France

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

195€