MAÎTRE RESTAURATEUR

Toques Blanches Lyonnaises

SAINT SYLVESTRE

Jeudi 31 décembre 2026 (soir)

85 €

Queue de langoustine marinée à la noix de coco et coriandre fraîche
sur sa compotée d'ananas caramélisé

*****

Marbré de foie gras de canard à la confiture de figue de Corse,
gelée d'arbouse, sirop de Myrte

*****

Pavé de sandre rôti sur sa peau aux écrevisses,
fondant de poireaux aux girolles, velouté de crustacé

*****

Granité au Marc du Bugey

*****

Dos de cerf rôti, purée de potiron et légumes d'antan
aux champignons des bois et lard paysan, jus au foie gras

*****

Reblochon en croûte de feuilletage et romarin,
bouquet de jeunes pousses

*****

Sphère chocolatée à la mangue et fruits exotiques, sorbet passion,
mousse aux senteurs de Rhum brun, coulis de papaye

*****

Petites mignardises