



Bocuse d'Or

MENU A 52€
Brasseries de Lyon® BOCUSE

Entrées

Foie Gras Frais de Canard « Robert Dupérier »

Chutney de figues, pain de campagne

ou

Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth

Crème citronnée, pain de campagne grillé

ou

Pâté en Croûte au Veau et Ris de Veau aux Cèpes

Salade verte

Plats

Dos de Cabillaud Rôti sur Peau

Poêlée de champignons des bois et bouillon mousseux

ou

Pluma Ibérique Bellota®

Aiguillettes de filet du fameux cochon ibérique Gâteau
de maïs et poivrons piquillos

ou

Volaille de Bresse « Valéry Miéral » à la Crème

Riz pilaf et matignon de légumes

Desserts

Salade de Fruits

Fruits frais de saison

ou

Gaufres Grand-Mère

Chantilly / Chocolat / Compote

Nos Pâtes à Tartiner Paul Bocuse : caramel beurre salée / praline lyonnaise

2 ou 3 choix de garnitures

ou

Baba au Rhum Tradition

Chantilly, rhum havana

ou

Vacherin Minute aux Fruits Frais de Saison

Meringues légères, glace, sorbets, chantilly et coulis de fruits rouges

Prix nets TTC par personne, taxes et services compris