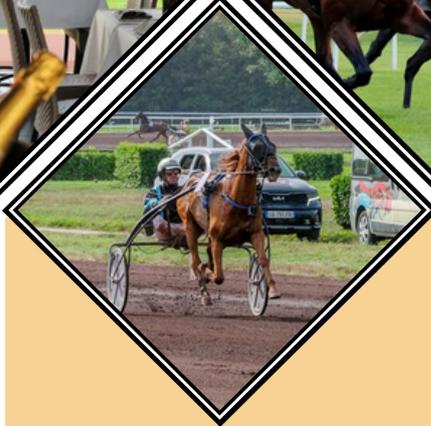


AVRIL



ENTRÉE

Asperges vertes et sa vinaigrette « à la Bressanne »,
poêlée de shiitakes, éclats de noisettes torréfiées

Ou

Saucisson de Lyon de la « maison Bobosse »,
délice des « Canuts », chiffonnade de salade verte,
et écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe noire

PLAT

Filet de cabillaud
à la crème de moutarde à l'ancienne,
carottes nouvelles et pesto de roquette

Ou

Côte d'agneau grillée à l'ail et huile d'olive AOP,
accompagnée d'une polenta crémeuse
à l'olive noire

Ou

Wok de légumes de saison aux saveurs d'Asie

38€

MIE

RESTAURANT PANORAMIQUE

NIU

DESSERT

Ananas rôti flambé au rhum,
glace vanille bourbon

Ou

Tartelette de gariguettes « déstructurée »

Toutes nos viandes sont d'origine française ou de l'Union Européenne.
Pour plus de renseignements, se référer au maitre d'hôtel.
La liste des allergènes est à disposition sur demande.



LES HIPPODROMES
DE LYON
CARRÉ DE SOIE - PARILLY