

JEUDI 8 MAI 2025

Menu gastronomique signé du Chef Florent Poulard - restaurant Monsieur P. (Lyon 2) .
Préparé et servi par Magner - le moment M.

ENTRÉE

Spaghetti de seiche et courgette jaune confite froide, jaune d'œuf confi au thym, pickles de courgettes jaunes et vinaigrette aigre-douce

PLAT

Filet mignon de bœuf mariné à l'huile d'olive et au vinaigre de Xeres puis grillé, oignon doux des Cévennes confit, poudre d'oignons, pommes de terre rattes confites et jus réduit

DESSERT

Religieuse au cacao, pralin de noisettes et éclat de noisettes torréfiées

BOISSONS

Eaux Evian & Badoit sur table
Marius Blanc " Terret- Vermentino " Maison Chapoutier
Côtes du Rhône Rouge " Belleruche" Maison Chapoutier
Café et son napolitain Voisin



80€

MIÉ

RESTAURANT PANORAMIQUE

NIU

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



LES HIPPODROMES
DE LYON
CARRÉ DE SOIE - PARILLY