



À PAS DE LOUP
RESTAURANT



REPAS DES FÊTES

Saumon Bomlo en gravlax citron caviar et
caviar de truite fumée

ou

Terrine de foie gras,
duxelles de champignons des bois à la vanille de
Madagascar

Noix de St Jacques snackées au vinaigre de framboise,
émulsion de petit pois au café et bourbon
accompagné d'une brunoise de céréales

ou

Suprêmes de volaille de Bresse,
poudre de noix au curry et agnolotti de foie gras

Buche au chocolat et crème anglaise de maïs à la vanille
accompagné d'un sorbet basilic

ou

Parfait glacé de marron et clémentine corse

Menu 3 plats 39 Euros TTC

**Boisson (apéritif, vin, eau minérale et café)
15 Euros TTC**

A partir de 10 personnes
Réservation obligatoire au 04 72 19 85 57
ou par mail : commercial@saphirlyon.com