

# 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 cuit en papillote  
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