

OCTOBRE 2026

ENTRÉE

Poêlée de champignons des bois,
crème d'herbes fraîches
et oeuf poché au vin rouge

OU

Poireaux mimosa, sauce gribiche
et noisettes torréfiées

PLAT

Faisan façon chasseur, riz sauvage
et raisins rôtis

OU

Dos de bar comme une bouillabaisse,
citron confit et cébette frite

DESSERT

Tarte aux figues et amandes,
crème anglaise amande

OU

Panna cotta à la mûre et tuile aux amandes



38€

MIÉ

RESTAURANT PANORAMIQUE

INU



LES HIPPODROMES
DE LYON
CARRÉ DE SOIE - PARILLY

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