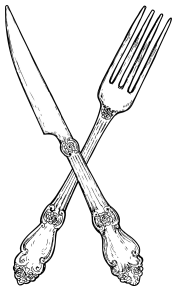
l'ermitage
Hôtel**** Lyon

Manifesto

C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité, frais et de saison.



MENU DU MARCHÉ

Servi uniquement les midis du lundi au vendredi, hors jours fériés
À choisir parmi les suggestions du jour

• 29€ •
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

• 33€ •
Entrée + Plat + Dessert

MENU DU GONE

Moins de 12 ans • Selon les inspirations du Chef

• 15€ •
Plat + Dessert

Tarifs TTC service compris.
Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

CARTE N°2

Entrées

BOUDIN DE HOMARD • 25€
Bisque aux zestes d'orange, courge butternut, gel de bergamote

SUPRÊME DE PIGEON AU FOIN • 24€
Céleri cru et cuit, kiwi, jus réduit

POMME DE TERRE FONDANTE EN PERSILLADE • 21€
Espuma de pomme de terre, confit d'oignons, huile de thym

Plats

CHOUX FLEUR RÔTI • 28€
Châtaigne, cacahuètes grillées et huile de chlorophylle

TURBOT AUX AGRUMES • 36€
Poireaux étuvés au citron vert, hollandaise siphonnée à la mandarine

NOIX DE SAINT-JACQUES • 34€
Artichaut de Jérusalem parfumé au whisky, cecina et parmesan affiné

POULARDE DE BRESSE CUITE SUR L'OS • 35€
Langoustine, raviole de cuisse confite, bisque au jus de volaille

FILET MIGNON DE COCHON FERMIER • 29€
Betterave jaune à la fleur de sureau, cromesquis de boudin basque, sauce cressonnière

Fromages Le Gone • à Neuvilles-sur-Saône

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS
Confiture de fruits de saison

Desserts Maison

LE PARFAIT CHOCOLAT NYANGBO • 12€
Maison Valrhona, bavaroise givrée, piment d'Espelette

POIRE SUR LA ROUTE DES ÉPICES • 12€
Riz soufflé, caramel et meringue au poivre Malabar

CAPPUCCINO FRAPPÉ AU MASCARPONE • 12€
Sirop de café, Streuzel noisette, gel amaretto

CARTE N°2

l'ermitage
Hôtel**** Lyon

MENU N°2

Starters

LOBSTER WHITE PUDDING • 25€
Orange zest bisque, butternut squash, bergamot gel

PIGEON SUPREME COOKED IN THE HAY • 24€
Celery, kiwi, reduced juice

THE POTATO • 21€
Potato in garlic sauce, thyme oil foam and onion confit

Main courses

ROAST COWLIFLOWER • 28€
Chestnuts, grilled peanuts, dill « Chlorophyll » oil

HALIBUT STEAK IN CITRUS SAUCE • 36€
Green lemon zest steamed leeks, mandarine hollandaise

SCALLOPS WHISKY INFUSED • 34€
Jerusalemn artichokes, cecina and matured parmesan

BRESSE CHICKEN COOKED ON THE BONE • 35€
Langoustines, chicken thigh ravioli, poultry stock bisque

PORK FILLET MIGNON • 29€
Yellow beet with ederflower, basque sausage cromesquis

Cheese Le Gone from Neuvilles-sur-Saône

SELECTION OF MATURED CHEESES
Seasonal fruits jam

Homemade Desserts

'NYANGBO' PERFECT CHOCOLATE • 12€
'valrhona', frozen bavarian cream, 'Espelette' pepper

PEAR ON THE SPICE ROAD • 12€
Puffed rice, caramel and Malabar pepper meringue

CHOCOLATE AND CAPPUCCINO CREAM DESSERT • 12€
Coffee syrup, hazelnut streuzel, amaretto gel

MENU N°2

l'ermitage
Hôtel**** Lyon