BOSCOLO

HOTELS & SPAS

Fatto con Amore

11 Quai Jules Courmont, 69002 Lyon

Felice

ANNO NUOVO

(·)

ANGELO

ITALIAN RESTAURANT

Pour célébrer la Saint-Sylvestre, notre Chef Lucas Chevallier vous propose un menu exceptionnel, où la finesse des produits se marie à une créativité élégante pour une soirée inoubliable. Savourez des créations uniques, inspirées des saveurs de la tradition italienne et sublimées par une touche de modernité. En compagnie de vos proches, nous vous offrons une expérience qui marquera votre début d'année avec délice et raffinement.

Per celebrare la notte di San Silvestro, il nostro Chef Lucas Chevallier ha creato un menu straordinario, con ingredienti pregiati e accostamenti eleganti, per una serata di pura magia culinaria. Lasciatevi avvolgere dai sapori unici della tradizione italiana, arricchiti da un tocco di sofisticata modernità. In compagnia dei vostri cari, vi accogliamo per un'esperienza indimenticabile, che segnerà l'inizio del nuovo anno con un'esplosione di gusto.

To celebrate New Year's Eve, Chef Lucas Chevallier has designed an exquisite menu, where refined ingredients meet sophisticated creativity for an unforgettable night. Indulge in unique creations inspired by Italian tradition, elevated with a touch of contemporary elegance. Together with your loved ones, let us offer you an experience that will ring in the new year with a feast of flavors and elegance.

Fatto con Amore

JOYEUX NOUVEL AN

AMUSE-BOUCHE
Huître en gelée de pomme et concombre

PREMIÈRE ENTRÉE
Carpaccio de noix de Saint-Jacques

Agrumes frais, huile de basilic et caviar

DEUXIÈME ENTRÉE
Foie gras de canard mi-cuit

Gelée de Sauternes et brioche dorée

LE POISSON
Raviole ouverte de homard

Tombée d'oseille et de tétragone, émulsion au champagne et à la vanille Bourbon

LA VIANDE
Quasi de veau rôti

Légumes racines à l'huile d'olive, jus corsé aux pommes

LE DESSERT
Tarte au chocolat et au sarrasin

Une coupe de champagne incluse

250€

HAPPY NEW YEAR

AMUSE-BOUCHE
Oyster in apple and cucumber jelly

FIRST STARTER
Scallop carpaccio

Fresh citrus, basil oil and caviar

SECOND STARTER
Semi-cooked duck foie gras

Sauternes jelly and golden brioche

THE FISH
Open lobster ravioli

Wilted sorrel and New Zealand spinach, champagne and Bourbon vanilla emulsion

THE MEAT
Roasted veal rump

Root vegetables in olive oil, rich apple jus

THE DESSERT
Chocolate and buckwheat tart

A glass of champagne included

€250

ANGELO

ITALIAN RESTAURANT

Menù dei Piccoli Ospiti

@angeloitalianrestaurant_lyon

www.boscolocollection.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris. Nous n'acceptons pas les chèques. *Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation. All prices are in euros, tax and service included, we do not accept checks.*

L'ENTRÉE

Saumon fumé délicatement tranché, crème cheese au concombre et blinis moelleux

Salmone affumicato affettato con delicatezza, crema di formaggio al cetriolo e blinis soffici

LE PLAT

Quasi de veau rôti, purée de pommes de terre onctueuse, haricots verts et jus de viande

Noce di vitello arrosto, purè di patate cremoso, fagiolini e fondo di carne

LE DESSERT

Tarte au chocolat et au sarrasin, une douceur chocolatée aux délicates notes torréfiées

Torta al cioccolato e grano saraceno, una dolcezza al cioccolato con delicate note tostate

MOCKTAIL DU NOUVEL AN INCLUS

70€ par enfant · de 9 à 16 ans

70€ a bambino · da 9 a 16 anni

STARTER

Thinly sliced smoked salmon, cream cheese with cucumber and soft blinis

MAIN COURSE

Roasted veal rump, creamy mashed potatoes, green beans and meat jus

DESSERT

Chocolate and buckwheat tart, a chocolatey treat with delicate roasted notes

NEW YEAR'S MOCKTAIL INCLUDED

€70 per child · ages 9 to 16