



11 Quai Jules Courmont, 69002 Lyon



Pour célébrer la Saint-Sylvestre, notre Chef Antonio Salvati 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 Antonio Salvati 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 Antonio Salvati 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

Huitre Gillardeux, perles de yuzu et zeste de lime
Ostrica Gillardeau, perle di yuzu e scorza di lime

ANTIPASTO

Tartare de bar délicat, caviar nacré et gelée d'agrumes éclatante
Tartare delicata di spigola, caviare perlato e gelatina brillante agli agrumi

PRIMO

Risotto crémeux au champagne, homard bleu et écume dorée à la bisque safranée
Risotto cremoso allo champagne, astice blu e spuma dorata alla bisque allo zafferano

“SGROPPINO“

Sorbet au citron sicilien au Prosecco
Sorbetto al limone siciliano al Prosecco

SECONDO

Turbot rôti, déclinaison de carottes d'hiver et émulsion de coquillage
Rombo arrostito, variazione di carote invernali ed emulsione di frutti di mare

PRE DOLCE

Sorbet éclatant de mandarine, sablé doré aux effluves de romarin
Sorbetto brillante al mandarino, sablé dorato con profumo di rosmarino

DOLCE

Tarte revisitée poire et chocolat, nuages fondants de ricotta et éclats croustillant de chocolat noir
Tarte rivisitata pera e cioccolato, nuvole morbide di ricotta e scaglie croccanti di cioccolato fondente

195€



HAPPY NEW YEAR

Amuse Bouche

Gillardeau oyster, yuzu pearls and lime zest

APPETIZER

Delicate sea bass tartare, pearly caviar and vibrant citrus jelly

FIRST COURSE

Creamy champagne risotto, blue lobster and golden saffron bisque foam

“SGROPPINO“

Sicilian lemon sorbet with Prosecco

MAIN COURSE

Roasted turbot, winter carrot variations and shellfish emulsion

PRE DESSERT

Bright mandarin sorbet, golden shortbread with rosemary aroma

DESSERT

Revisited pear and chocolate tart, soft ricotta clouds and crispy dark chocolate shards

195€

