

# Menu de Saint Valentin

Menu amuse-bouche, entrée, plat et dessert hors boisson : 45€ par personne  
Menu amuse-bouche, entrée, plat, fromage et dessert hors boisson : 50€ par personne

## *Suggestion d'accords mets et vin :*

1 verre de vin\* avec entrée et plat : 15€ par personne  
Ou

1 cocktail maison, 1 verre de vin\* avec entrée et plat,  
1/2 bouteille d'eau minérale par personne, café ou thé : 25€ par personne

## *Amuse-bouche du chef*



### *Entrée au choix*

Carpaccio de saint Jacques et mangues, roquette  
et vinaigrette aux agrumes et coriandre  
\*Cuvée Galetty AOP, domaine « Galetty »

Ou

Foie gras poêlé sur palet de potimarron  
\*Bourgogne Pinot Noir, domaine « Hubert Garrey et fils »



### *Plat au choix*

Magret de canard rôti au miel et son risotto  
\*Saint Joseph A.O.C « les Lauves », J.L Colombo

Ou

Steak de thon, beurre de gingembre et citron vert,  
patates douces rôties et mousseline de topinambour  
\*Viognier de l'Ardèche IGP, « domaine des granges des Mirabel » M.Chapoutier



### *Fromage*



### *Dessert au choix*

Duo de pistache et framboise

Ou

Trianon aux deux chocolats



Menu servi le 14 février pour le dîner  
Réservation au 04 78 17 86 84  
ou [restaurant@cphotel-lyon.com](mailto:restaurant@cphotel-lyon.com)  
prix nets, service compris