



## BEST WESTERN HÔTEL CHARLEMAGNE \*\*\*\*

### Restaurant La Bibliothèque

#### Menu Séminaire Printemps - Eté 2015



#### ENTREES

- Feuilleté au chèvre et au pistou sur son lit de salade (*pâte feuilletée, fromage de chèvre, basilic, salade*)
- Saumon mariné aux herbes fraîches avec sa crème fouettée (*saumon, herbes, crème*)
- Assiette de crudités du marché (*carottes, tomates, maïs*)
- Tartare de légumes d'été accompagné de sa tranche de jambon cru poêlé (*jambon cru, courgettes, tomates*)
- Mousseline de cabillaud avec sa mayonnaise et sa tapenade (*cabillaud, olives noires, crème, œufs*)
- Tarte fine de tomates et anchois avec sa salade mêlée (*pâte feuilletée, anchois, oignons, tomates, salade*)
- Bavarois de poissons avec coulis de tomates et crème balsamique (*poissons, œufs, crème, tomates, vinaigre*)
- Salade mêlée aux lardons fumés et asperges (*salade, lardons, asperges*)
- Salade de tomates, mozzarella et basilic (*tomates, mozzarella, basilic*)
- Gaspacho de concombre à la menthe (*concombre, menthe*)

#### PLATS

- Filet de flétan accompagné de sa crème d'aneth et citron vert (*flétan, crème, aneth, citron vert*)
- Filet de maquereaux en escabèche (*maquereaux, tomates, oignons, herbes, vin blanc*)
- Pavé d'espardon au beurre de coco (*espardon, lait de coco, beurre, échalote*)
- Dos de lieu noir aux moules safranées (*lieu noir, moules, safran, crème, vin blanc*)
- Steak de thon avec son coulis de tomates au piment d'Espelette (*thon, tomates, piment, oignons, olives*)
- Tajine de veau aux amandes et aux aubergines confites (*veau, amandes, aubergines, oignons, carottes*)
- Sauté de porc au caramel (*porc, sucre, échalote*)
- Brochettes d'agneau mariné au curry (*agneau, curry*)
- Magret de canard rôti aux figues séchées (*canard, figues*)
- Emincé de volaille à l'orientale (*volaille, épices, menthe*)

#### DESSERTS

- Salade de fruits au miel (*fruits frais de saison, miel*)
- Nougat glacé aux pralines roses et à l'abricot (*nougat, fruits confits, crème, miel, pralines*)
- Tartelette de citron meringuée (*citron, beurre, fond de tarte, sucre*)
- Baba "bouchon" au rhum (*rhum, crème, œufs*)
- Tarte au chocolat et à la framboise (*chocolat, framboises, œufs, sucre*)
- Coulant au chocolat (*chocolat, œufs, sucre*)
- Carpaccio d'ananas et pistaches (*ananas, pistaches*)
- Succès coco (*noix de coco, œufs, sucre*)
- Galette tropézienne (*brioche, sucre, crème mousseline*)
- Gâteau Lyonnais (*œufs, pralines*)
- Assiette de fromages et sa salade (*fromages, salade*)

#### Ce repas inclut la formule boisson :

- Viognier blanc ou Côte du Rhône rouge (1 bouteille pour 3 personnes)
- Eaux minérales (1 bouteille pour 2 personnes) ~ Café ou Thé

*Nous vous remercions de bien vouloir nous préciser en amont toute demande particulière (allergie...)  
Concernant la présence possible de fruits à coques, veuillez nous consulter  
Ces menus peuvent légèrement varier suivant les marchés et les livraisons, merci de votre compréhension*

Hôtel Best Western Charlemagne\*\*\*\*, 23, cours Charlemagne 69002 LYON

Tél. : +33 (0)4 72 77 70 00 Fax. : +33 (0)4 78 42 94 84

E-mail : [charlemagne@hotel-lyon.fr](mailto:charlemagne@hotel-lyon.fr)