Bacchanales

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

MENU DÉGUSTATION

exorde

consommé de volaille et algue nori ; poulet, crevettes

◆

le céleri rave

en croûte de sel & pralin à la noisette, sauce onctueuse parfumée à la colatura

gros plant du Pays Nantais AOC sur lie 2024 – Domaine Raphaël Luneau

le merlan et le carrelet, en souvenir de la crème Carmélite Escoffier

mousseline de merlan parfumée au citron, goujonnette de carrelet, fumet crémé

saint-pourçain AOC La Vreladière 2025 – Domaine Grosbot-Barbara

la saint-jacques, le poireau & la clémentine corse

la noix au beurre mousseux, le poireau grillé, beurre blanc au corail

mâcon-vergisson AOC Sur la Roche 2024 – Domaine Saumaize-Michelin

le chou farci au pigeon et foie gras

trompettes des morts, chou vert et carotte glacée, jus de carcasses aux prunelles

cahors AOC 2020 – Château Les Hauts d'Aglan

le chèvre drômois frais et sec

à ma façon

en supplément de 9 € au menu

césure

la pomme Granny Smith et le céleri

◆

le chocolat et sésame noir

crémeux, mousse au lait, croustillant, pickle griottes, glace au sésame noir

maury grenat AOC Alcôve – Clos des Vins d'Amour en 6 cl

CHOISIR SON MENU

Menu dégustation · 7 services — **75 €**
Accord mets & vins · 5 verres de 8 et 6 cl — *55 €*

Menu · 5 services — **63 €**
Accord mets & vins · 3 verres de 10 et 6 cl — *35 €*

Dans le menu en 5 services : une entrée & un plat au choix.

Un même menu est servi à l'ensemble de la table.

Allergies et régimes particuliers : merci de nous les signaler par avance.

Viandes françaises · Prix TTC, service compris.

Le menu peut légèrement évoluer selon le marché.

BACCHANALES · LYON