



Les Toques Blanches Lyonnaises font la FOIRE DE LYON 2018

*** *Nos Chefs et leurs menus* ***
 N'hésitez pas à réserver directement sur place auprès d'eux

	vendredi 23 mars 18	samedi 24 mars 18	dimanche 25 mars 18	lundi 26 mars 18	mardi 27 mars 18	mercredi 28 mars 18	jeudi 29 mars 18	vendredi 30 mars 18	samedi 31 mars 18	dimanche 1 avril 18	lundi 2 avril 18
<i>Déjeuner</i>	 CHEF : Marc Jarillot Terrine de Canard Maison à l'Armagnac Chutneys aux fruits, Salade Mâche Quenelle de St Jacques Maison au coulis d'Etrilles fraîches, risotto et légumes printaniers Œufs à la Neige aux Pralines, tuiles aux amandes	 CHEF : Bernard Chemarin Pâté croûte de volaille et trompettes et sa floralies de légumes à la vinaigrette de coing Faux-filet poêlé à la plancha, légumes glacés sauce au poivre et son gratin dauphinois Crème brûlée à la vanille Bourbon	 CHEF : Bernard Chemarin Culatta con cotenna façon carpaccio à l'huile de pistache et son beurre demi-sel Cuisse de Poulet fermier à la crème de Bresse et champignons forestiers Accompagné de ses tagliatelles Nougat glacé au coulis de framboises	 CHEF : Frédéric Cote Le pâté en croûte de lapin d'autres foies, et ses condiments maison Notre andouillette de crabes en crépinette de chou, et sa poêlée de shitake, émulsion de soja et citron vert Crémadoro café au pralin et son biscuit aux poires confites	 CHEF : Frédéric Cote Saumon mi-cuit aux épices et croquant de choux fleurs à la grecque et au citron d'Iran, betterave et wasabi Poitrine de cochon "façon porc Belly", remoulade de lentilles au vinaigre de framboises et pleurote japonaises, jus aux épices Pain perdu et sa glace cocoanuts, sirop d'ananas au paprika et grenade fraîche	 CHEF : Frédéric Cote Jeunes pousses de roquette et son effeuillé de volaille mariné au yaourt, œuf mimosa et sauce César Biscuit de rascasse servi avec une bouillabaisse aux riz parfumés d'herbes Notre "Patachou" fait sa foire, praliné, chocolat tiède et chantilly	Cuisine CHEF : Fabrice Bonnot Paté chaud de saumon et légumes croquants, émulsion champagne à feuille d'oseille. Cuisse de canard mijotée en basse température, mousseline de patate douce, sauce vin chaud Dome au chocolat noir, crème anglaise au thé vert	Cuisine CHEF : Fabrice Bonnot Tarte fine sablé, mousseux artichaut, blanc de caille snacké, éclat de foie gras, vinaigrette truffe Filet de dorade royale à la plancha, risotto crémeux aux senteurs de cèpes, sauce homardine fine meringue, crémeux vanille bourbon, confit d'ananas et passion	 CHEF : Bernard Chemarin Saumon fumé au bois de hêtre, huile d'olives vierge Cocon lyonnais sauce Nantua et son riz sauvage Salade de fruits frais au sirop de réglisse et sorbet passion	 CHEF : Frédéric Virte Terrine de queue de bœuf au foie gras et condiments d'artichaut Paleron de veau cuit 12 heures, millefeuille de pommes de terre et petits légumes Financiers à la pistache et Lemon curd.	 CHEF : Cément Lattier Velouté de courge, huile de noisette Epaula de veau confite durant 9heures, écrasé de pommes de terre Classique Tarte à la Praline
<i>Dîner (Soirs de Nocturne)</i>					 Saumon mi-cuit aux épices et croquant de choux fleurs à la grecque et au citron d'Iran, betterave et wasabi Poitrine de cochon "façon porc Belly", remoulade de lentilles au vinaigre de framboises et pleurote japonaises, jus aux épices Pain perdu et sa glace cocoanuts, sirop d'ananas au paprika et grenade fraîche		 Terrine de volaille à la chartreuse et sa confiture d'oignons Millefeuille de veau confit à la provençale au jus réduit et aux pleurotes Gratin dauphinois Craquelin au coulis d'abricots façon Bernard CHEMARIN				