

S O F I T E L  
LYON BELLECOUR



# Menu Saint-Valentin

## Canapés

### Amuse-bouche - Appetizer

**Raviole ouverte de homard, Fine gelée passion**  
**Open lobster ravioli, Fine passion fruit jelly**

### Entrée - Starter

**Marbré de foie gras et cœur d'artichaut, Condiments de raisin noir au verjus**  
**Marbled foie gras and artichoke heart, Black grape and verjuice condiments**

### La Mer - Sea

**Noix de St-Jacques en coquille, Fondue de jeunes porettes truffée**  
**Scallops in shell, Young truffled porette fondue**

### La Terre - Earth

**Mignon de veau au sautoir, Coussin de blettes en viennoise de sésame doré**  
**Sautéed veal, Chard cushion with golden sesame viennoise**

### Pré-dessert - Pre-dessert

**Ananas et hibiscus, Sorbet exotique et nuage d'hibiscus**  
**Pineapple and hibiscus, Exotic sorbet and hibiscus cloud**

180€

### Dessert

**Cœur de poire caramélisé, Tuile croquante amande, crème légère et glace vanille**  
**Caramelized pear heart, Crunchy almond tuile, light cream and vanilla ice cream**

Origine des viandes : Foie gras France ; Bœuf Argentine ; Veau : France.  
Meat origins : Foie gras France ; Beef Argentina ; Veal : France.  
Prix par personne TTC, service compris | Net price per person, service included