

Menu des fêtes

Entrées / Starters

Foie gras de canard aux deux poivres

Toast brioche, chutney de pommes golden et ses petits raisins

Duck foie gras with two types of pepper

Brioche toast, golden apple chutney and golden raisins

21,90€

Gravlax de saumon Bömlo et son tartare de daurade

Crème légère au citron caviar

Bömlo salmon gravlax and sea bream tartare

Light cream with finger lime (citrus caviar)

21,90€

Plats / Main courses

Filet de canette rôti aux champignons sauvages

Gratin de pommes de terre et carottes fanes glacées

Roasted duck breast with wild mushrooms

Potato gratin and glazed baby carrots

32,90€

Blanquette de lotte de mer et gambas safranés

Riz noir aux petits légumes et jeunes pousses d'épinard

Monkfish and saffron-infused prawn stew

Black rice with seasonal vegetables and baby spinach

32,90€

Desserts / Main courses

St Marcellin affiné

Confiture aux griottes et pain aux noix

Aged Saint-Marcellin cheese

Morello cherry jam and walnut bread

12,50€

Coulant au chocolat, crème de marrons et marrons glacés

Crème anglaise à la pistache

Warm chocolate fondant,

Chestnut cream, candied chestnuts and pistachio custard

12,50€

24 , 25 décembre , 31 décembre 2025 et 1er janvier 2026

Uniquement service du soir sur réservation

December 24th, 25th, 31st, 2025 and January 1st, 2026

Evening service only, by reservation

+33.4.72.23.05.50 | nhlyonairport@nh-hotels.com