



AVENIR

Restaurant gastronomique

MENUS



L'expérience gastronomique de notre restaurant "Avenir" c'est aller au-delà des contours de l'assiette, avec un service attentionné où élégance, discrétion et modernisme sont au cœur de nos actions.

Nous accompagnons nos élèves vers le dépassement de soi à travers la recherche de l'excellence, la précision du geste et l'expérimentation. Nous privilégions des pratiques responsables et travaillons étroitement avec nos fournisseurs afin de promouvoir une gastronomie durable.

Ouvert les midis du mercredi au dimanche et les soirs du jeudi au samedi.



Réservation sur notre site web www.vatelacademy.fr

Par mail à info.lyon@vatelacademy.fr

Par téléphone au 04 78 57 72 59

MENU GRAND VATEL 65.00€

ENTRÉE Foie gras frais de Canard mi-cuit, marmelade de clémentine, pain toasté
ou
Homard et poireaux en vinaigrette, condiment de potimarron aux herbes fraîches

PLAT Plat Signature pour 2 convives: Côte de Bœuf flambée "Vatel", pommes grenailles et jus court
ou
Pomme de ris de Veau rôti au beurre, salsifis confits au miel de truffes
ou
Cabillaud cuit "nacré", artichauts et céleri rave, le tout vanillé, jus acidulé

FROMAGE Plateau de fromages frais et affinés ou faisselle et crème épaisse

PRÉ-DESSERT Surprise du Chef

DESSERT Choix à la carte

MENU VATEL 45.00€

ENTRÉE Œuf de poule façon "meurette", tuile melba
ou
Pâté en croute "Veau et Canard", compotée d'oignons rouges au vinaigre

PLAT Plat Signature pour 2 convives: Dos de Bar farci aux Saint-Jacques, fricassée de racines, crème de homard coraillée
ou
Paleron de Veau comme une "blanquette", petits légumes roulés au beurre
ou
Gâteau de Truite, fenouil juste poêlé, sauce Vin Blanc aux œufs de Truite et aneth

FROMAGE Plateau de fromages frais et affinés
ou
Faisselle et crème épaisse

PRÉ-DESSERT Surprise du Chef

DESSERT Choix à la carte

MENU DES MÈRES LYONNAISES 55.00€

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin rôties, sommités de choux-fleurs et crème Dubarry

ou

Chair de Crabe simplement relevé au citron et piment doux, betteraves marinées, pousses de mâche et endives

PLAT

Plat Signature pour 2 convives: Paletot de Volaille fermière cuite lentement, riz "gras" et sauce suprême aux morilles

ou

Pigeon du Poitou désossé puis farci, raviole de champignons, jus de carcasse lié aux abats

ou

Encornet entier, braisé aux châtaignes et potimarron, gnocchis de pomme de terre au vieux parmesan

FROMAGE

Plateau de fromages frais et affinés ou faisselle et crème épaisse

PRÉ-DESSERT

Surprise du Chef

DESSERT

Choix à la carte

MENU VÉGÉTARIEN 36.00€

ENTRÉE

Tarte fine de champignons cuits et crus, pickles d'oignons rouges

PLAT

Fricassé de légumes oubliés, mousseline de céleri rave

PRÉ-DESSERT

Surprise du Chef

DESSERT

Plateau de fromages frais et affinés

ou

Faisselle et crème épaisse

ou

Dessert à la carte

DESSERTS A LA CARTE

Soufflé chaud chocolat Guanaja, sorbet cacao

OU

Baba au Rhum, ananas rôti à la cardamone, sorbet ananas

OU

Mille-feuille croustillant vanille, glace vanille et crème anglaise

OU

Croustillant passion, tartare et crémeux mangue namelaka itakuja
sorbet exotique aux baies de Timut

OU

Paris-Brest, crème praliné



Vatel Academy - Château de Lacroix-Laval
1171 avenue de Lacroix Laval
69280 Marcy l'Etoile

Nos prix s'entendent TTC. Carte des boissons disponible sur place.