



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€



Amuse-bouches

ENTRÉE	Foie gras frais de Canard mi-cuit, rhubarbe confite, pain toasté et bouquet de salades ou Homard en vinaigrette, guacamole légèrement épicé rafraîchi aux pamplemousses roses
PLAT	Plat Signature pour 2 convives: Côte de Boeuf flambée "Vatel", pommes grenailles et jus court ou Pigeon du Poitou, la poitrine farcie au foie gras, la cuisse confite, cerises, polenta et jus acidulé ou Omble Chevalier de la Maison Murgat, petit-pois à la Française, fumet à l'ail des ours
FROMAGE	Plateau de fromages frais et affinés ou faisselle et crème épaisse
PRÉ-DESSERT	Parfait glacé citron vert, meringue Suisse
DESSERT	Choix à la carte

MENU DES MÈRES LYONNAISES 55.00€

Amuse-bouches

ENTRÉE	Queues de Langoustines poêlées, gnocchis de ricotta au citron, courgettes marinées, bouillon de carapaces ou Filet de Mulet taillé en carpaccio, salicorne, poutargue et condiments croquants
PLAT	Plat Signature pour 2 convives: Rable de Lapin farci, mousseline de carottes anisées, fenouil et jus réduit à la badiane ou Côte de Veau Française taillée épaisse, asperges vertes Françaises, morilles fraîches, jus court et crème d'ail douce ou Dos de Maigre "Bio", côtes de blettes comme un risotto, émulsion d'une marinière
FROMAGE	Plateau de fromages frais et affinés ou faisselle et crème épaisse
PRÉ-DESSERT	Parfait glacé citron vert, meringue Suisse
DESSERT	Choix à la carte

(Prix net, service compris)

MENU VATEL 45.00€



Amuse-bouches

ENTRÉE Œuf de poule "Mollet" puis fumé, petits pois et lard paysan, crème onctueuse
ou

Asperges vertes du Val de Loire, chorizo ibérique de chez "Aljomar" et
mousseline légère à l'ail des ours

PLAT Plat Signature pour 2 convives: Rouget Grondin cuit au plat entier à la façon
d'une bouillabaisse, rouille et jus de soupe safranée
ou

Poitrine de cochon du Cantal laqué comme un "Ribs", aubergine en caviar
relevé à la menthe et fromage frais, jus légèrement épicé
ou

Langue de Veau cuite lentement, gnocchis de pomme de terre au citron, coulis
de tomates fraîches agrumé

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

PRÉ-DESSERT Parfait glacé citron vert, meringue Suisse

DESSERT Choix à la carte

FORMULE VATEL BUSINESS 39.00€

servie du mercredi au vendredi midi uniquement

Pour l'ensemble de la table

Entrée + Plat + Dessert

Au choix dans le menu Vatel

MENU VÉGÉTARIEN 36.00€

Amuse-bouches: asperge verte du Val de Loire et ail des ours

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

PLAT Variation autour de l'aubergine et le citron, coulis de tomates fraîches

PRÉ-DESSERT Parfait glacé citron vert, meringue Suisse

DESSERT Plateau de fromages frais et affinés

ou

Faisselle et crème épaisse

ou

Dessert à la carte

(Prix net, service compris)

DESSERTS A LA CARTE

Panacotta vanille, fraise et rhubarbe,
croustillant de céréales, sorbet fraise (gluten free)

ou

Menthe et chocolat, sablé cacao, crémeux chocolat,
glace menthe et stracciatella

ou

Brioche façon pain perdu, pomme rôtie
servie avec une sauce caramel fumée et glace vanille

ou

L'abricot et la Verveine
Biscuit aux amandes, ganache montée Opalys
Sorbet Abricot et Verveine

Nous travaillons uniquement des produits de saison et frais.

**Nous nous réservons le droit de modifier nos menus à tout moment en fonction des arrivages du jour
et de l'organisation pédagogique.**

Merci de votre compréhension.

Prix TTC et service compris.

Merci d'informer le personnel de service en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire.