



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 VATEL 45.00€



Amuse-bouches

- ENTRÉE** Œuf de poule "Mollet" puis fumé, petits pois et lard paysan, crème onctueuse
ou
Tomates "Cœur de Bœuf" juste saisies, condiments, pistou et Jambon Ibérique
36 mois de la Maison "Cinco Jotas"
- 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: Fleur de courgette farcie, vierge de légumes

- ENTRÉE** Carpaccio de tomates et nectarines blanches, Gaspacho à boire
simplement relevé
- 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)

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 rafraichi aux pamplemousses roses
PLAT	Plat Signature pour 2 convives: Côte de Bœuf flambée "Vatel", pommes grenailles et jus court ou Magret de Canard cuit "rosé", cerises, polenta croustillante, jus acidulé ou Omble Chevalier de la Maison Murgat, petit-pois à la Française, fumet infusé à la menthe fraîche
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: Râble de Lapin farci, mousseline de carottes anisées, fenouil et jus réduit à la badiane ou Côte de Veau Française taillée épaisse, fricassée de fèves, amandes fraîches et abricots au romarin ou Dos de Maigre "Bio" cuit sur peau, fleurs de courgettes farcies et moules d'Espagne
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)

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

Clafouti de pêches blanches, siphon yaourt Grec, 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.