



# 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 mercredi au samedi.**



Réservation sur notre site web [www.vatelacademy.fr](http://www.vatelacademy.fr)

Par mail à [info.lyon@vatelacademy.fr](mailto:info.lyon@vatelacademy.fr)

Par téléphone au 04 78 57 72 59

# MENU VÉGÉTARIEN 36.00€

---

**ENTRÉE** Barigoule de légumes, vinaigrette de petits pois à l'huile de noisette

**PLAT** Risotto "Carnaroli" parmesan reggiano, champignons et herbes fraîches

**PRÉ-DESSERT** Surprise du Chef

**DESSERT** Plateau de fromages frais et affinés

ou

Faisselle et crème épaisse

ou

Dessert à la carte

# MENU VATEL 39.00€

---

**ENTRÉE** Œuf de poule "parfait", glacé d'une Mornay au vieux comté, crémeux d'épinards et tuile melba

ou

Aubergine confite, légumes rôtis en vinaigrette, feuilles de salade amères

**PLAT** Plat Signature pour 2 convives : Bar, légumes de saison et beurre blanc

ou

Magret et cuisse de canard en deux cuissons, pomme mousseline et jus corsé

ou

Maquereau de ligne grillé, risotto "verdé", tuile de parmesan, bouillon au basilic

**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 46.00€

---

## ENTRÉE

Lentilles vertes du Puy en salade et sabodet en vinaigrette

ou

Poireau de St Georges de Reneins en fine gelée, mimosa d'œuf et salade maraichère

## PLAT

*Plat signature pour 2 convives* Volaille fermière cuite en vessie, légumes et riz aux abats, sauce suprême aux morilles

ou

Paleron braisé au vin de fleurie, gnocchi de pomme de terre, râpée de parmesan frais

ou

Gâteau de brochet croustillant, légumes roulés au beurre, crème de homardine

## PRÉ-DESSERT

Surprise du Chef

## FROMAGE

Plateau de fromages frais et affinés ou faisselle et crème épaisse

## DESSERT

Choix à la carte

# MENU GRAND VATEL 53.00€

---

## ENTRÉE

Foie gras frais de canard mi-cuit, chutney de "figues vertes" pain de campagne toasté

ou

Homard rôti, haricots verts, petits pois et crème de cresson

## PLAT

*Plat signature pour 2 convives* Côte de Bœuf flambée Vatel, pommes grenailles et jus court

ou

Lotte piqué au chorizo, cannelloni de poivrons et tomates, émulsion légèrement pimentée

ou

Longe de veau cuite "rosé", échalotes confites, champignons et jus corsé

## FROMAGE

Plateau de fromages frais et affinés ou faisselle et crème épaisse

## PRÉ-DESSERT

Surprise du Chef

## DESSERT

Choix à la carte

# DESSERTS A LA CARTE

Soufflé chaud chocolat Guanaja, sorbet cacao

OU

Pavlova, poire « Guyot » et sauge ananas, sorbet poire

OU

Figues de Solliès rôties au Banyuls, crème diplomate,  
glace vanille Bourbon

OU

Tarte aux pralines roses à notre façon



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.*