



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

Par mail à info.lyon@vatelacademy.fr

Par téléphone au 04 78 57 72 59

MENU GRAND VATEL 53.00€

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

ou

Homard rôti, artichauts Breton cuits et crus, betteraves marinées

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

ou

Aiguillette de St Pierre Blondie, potimarron confit et cèpes bouchons rôtis

ou

Carré d'Agneau rôti, coco de Paimpol tomaté, jus corsé

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

PRÉ-DESSERT Surprise du Chef

DESSERT Choix à la carte

MENU VATEL 39.00€

ENTRÉE Œuf de poule mollet, 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 Premières Saint-Jacques rôties, crémeux de champignons, cèpes et noisettes
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 au bouillon, riz "gras",
sauce suprême aux morilles

ou

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

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

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 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

DESSERTS A LA CARTE

Soufflé chaud chocolat Guanaja, sorbet cacao

OU

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

OU

Mille-feuille croustillant vanille, glace vanille et crème anglaise

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.