

SAINT-SYLVESTRE 2018

Dîner de prestige ** et touche de magie...

TARTELETTE D'ANGUILLE FUMÉE,
MOUSSE DE RIZ ET BONITE SECHÉE

**

GRESSIN CHATAIGNE ET TOPINAMBOUR

**

OEUF DE CAILLE COMME UN OEUF A LA COQUE

**

HUITRE ET COUTEAU EN GELEE TOURBEE,
TARTINE D'AUTOMNE, NUAGE AU CAFE

**

MERLU DE LIGNE, LIVECHE ET CORIANDRE,
BOUILLON D'EAU DE COCO, HUILE DE CITRON COMBAWA

**

HOMARD BLEU ACIDULE, CREME DE POTIMARRON,
JUS DE TETE LEGEREMENT FUME

**

PUREE DE POMMES DE TERRE DU TOUQUET AU SIPHON
ARROSEE D'UN JUS DE VIANDE 'SERVIE COMME UN ROSSINI'

**

BOEUF WAGYU 'BLACKMORE' CUIT AU FEU DE BOIS,
RISOTTO DE SOJA ET CHOU VERT DE MILAN, GALETTE NOIRE DE
SARRASIN

**

FROMAGES FRAIS ET AFFINES

**

MATEFAIM EXOTIQUE, GLACE VANILLE
RAFRAICHI D'UNE PINA COLADA

**

TEXTURES AUTOUR DU CHOCOLAT
'ATIVAO' DE WEISS

**

MIGNARDISES

Menu à 250 € / personne

Menu à 400 € / personne, boissons incluses

**Toute réservation sera validée par un acompte
de 100 € / personne**

PLATS A EMPORTER (sur commande)

LES INCONTOURNABLES

Saumon d'Ecosse Label rouge fumé par nos soins au bois de hêtre (Déjà tranché, pour 10 p. environ)	100 €
Caviar tsar impérial Daurenki les 50 g.	100 €
Foie gras de canard – Recette personnelle du Chef	
La tranche de 50 g.	12 €
Le ballotin de 500 g. pour 8 à 10 p.	80 €
Le ballotin de 750 g. pour 15 à 17 p.	110 €
Escalope de foie gras prête à cuire (60g)	10 €
Confit de figues de Solliès au vinaigre de framboise les 100 g.	10 €
Saucisson brioché truffé 5 %	
Pour 6 personnes	75 €
Individuel	12 €

PLATS DE FETE/MINIMUM 2 pièces de chaque

Fricassée de homard bleu & mousseline de St-Jacques à l'américaine	la part 23 €
Cassolette garnie (st-jacques, langoustine & coquillage)	la pièce 22 €
Poularde de Bresse (sélection Maison Miéral) à la crème & morilles	la part 24 €
Filet de chevreuil, boulette royale, sauce poivrade	la part 25 €

LES ACCOMPAGNANTS

Gratin de pommes de terre aux cèpes	la part 9 €
Mélange de riz Basmati & riz indien	la part 5 €

BUCHES DE NOTRE CHEF PATISSIER/MINIMUM 2 pièces de chaque

Bûche chocolat, poire & caramel carambar	la part 9 €
Bûche napolitaine framboise, litchi, citron	la part 9 €
ET Panettone de Noël (recette du 'neuvième Art')	
Pour 10/12 personnes	38 €
Individuel	4 €

**VOS FETES DE FIN D'ANNEE
AVEC CHRISTOPHE ROURE,
Meilleur Ouvrier de France
& L'EQUIPE DU NEUVIEME ART **
(suite ci-dessous)**

Chers clients,

**La période des fêtes arrive avec tous les préparatifs
et l'effervescence de cette saison gourmande et festive.**

**Nous nous tenons, bien sûr, à votre disposition
afin de vous conseiller & vous accompagner dans vos choix**

**Tous nos prix s'entendent TTC.
Pour toute commande,
contacter Mme Roure au 04.72.74.12.74
ou par mail : le.neuvieme.art@orange.fr**

Il sera demandé 30 % d'acompte à la commande.

**Les plats seront à retirer au restaurant
173 Rue Cuvier 69006 Lyon**

**** Le dimanche 23 décembre entre 10h et midi
** Le lundi 31 décembre entre 10h et midi**

LA CARTE AU 01/12/2018

LES ENTREES

TARTINE DE SAUMON D'ECOSSE MI-CUIT,
EFFEUILLE DE RADIS RED MEAT ET SOUR CREAM 40 €

FOIE GRAS CHAUD, RAPE DE FEVE DE TONKA,
COING VANILLE, JUS DE CAROTTE ACIDE 44 €

ROYALE DE TOURTEAU TEXTURE,
EMULSION CITRON 44 €

LES POISSONS

RAGOUT DE COQUILLAGES ET SHITAKES
PARFUME A LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE FRAIS,
HOLLANDAISE AU SIPHON 55 €

SAINT-JACQUES FRAÎCHES ET TRUFFE D'AUTOMNE UNCINATUM
'COMME UN ŒUF A LA NEIGE' 60 €

HOMARD BLEU ACIDULE, CREME DE POTIMARRON,
JUS DE TETE LEGEREMENT FUME 70 €

LES VIANDES

RIS ET PALERON DE VEAU DE NEUF HEURES,
ALIGOT ET CHOU-FLEUR FRIT PARSEMES D'UNE TERRE SABLEUSE 60 €

DOS DE CHEVREUIL CUIT AU FEU DE BOIS,
CELERI BOULE EN CROUTE DE SEL, POUDRE DE MENTHE 62 €
(temps de préparation 45 mn)

PIGEON DE PIERRE-EUDES QUINTART AU CHOU VERT,
LA CUISSE CONFITE EN PASTILLA 60 €

LES DESSERTS

MATEFAIM AUX FIGUES, SORBET AMANDE,
INFUSION FROIDE AU THYM 23 €

SOUFFLE CHAUD A LA PISTACHE, CREME GLACEE PISTACHE
ET GUIMAUVE VAPOREUSE 23 €

PALET CHOCOLAT NOIR 'ATIVAO', DIPLOMATE CARAMEL
RAFRAICHI D'UN SORBET CHOCOLAT 23 €

MISES EN BOUCHE

FOIE GRAS CHAUD, RAPE DE FEVE DE TONKA,
COING VANILLE, JUS DE CAROTTE ACIDE

-

TARTINE DE SAUMON D'ECOSSE MI-CUIT,
EFFEUILLE DE RADIS RED-MEAT ET SOUR CREAM

RAGOUT DE COQUILLAGES ET SHITAKES
PARFUME A LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE FRAIS,
HOLLANDAISE AU SIPHON

-

SAINT-JACQUES FRAÎCHES
ET TRUFFE D'AUTOMNE UNCINATUM
'COMME UN ŒUF A LA NEIGE'

PIGEON DE PIERRE-EUDES QUINTART AU CHOU VERT,
LA CUISSE CONFITE EN PASTILLA

-

RIS ET PALERON DE VEAU DE NEUF HEURES,
ALIGOT ET CHOU-FLEUR FRIT
PARSEMES D'UNE TERRE SABLEUSE

AVANT-DESSERT

MATEFAIM AUX FIGUES, SORBET AMANDE,
INFUSION FROIDE AU THYM

-

PALET CHOCOLAT NOIR 'ATIVAO', DIPLOMATE CAMEL
RAFRAICHI D'UN SORBET CHOCOLAT

MIGNARDISES

95 € / ENTREE, PLAT, FROMAGES ET DESSERTS
123 € / ENTREE, 2 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS

DEJEUNER D' AFFAIRES 50 €
du Mardi au Vendredi
(sauf jours fériés)
avec mises en bouche, plat et café gourmand

MISES EN BOUCHE

ROYALE DE TOURTEAU TEXTURE,
EMULSION CITRON

FOIE GRAS CHAUD, RAPE DE FEVE DE TONKA,
COING VANILLE, JUS DE CAROTTE ACIDE

SAINT-JACQUES FRAÎCHES
ET TRUFFE D'AUTOMNE UNCINATUM
'COMME UN ŒUF A LA NEIGE'

HOMARD BLEU ACIDULE, CREME DE POTIMARRON,
JUS DE TETE LEGEREMENT FUME

DOS DE CHEVREUIL CUIT AU FEU DE BOIS,
CELERI BOULE EN CROUTE DE SEL,
POUDRE DE MENTHE

AVANT-DESSERT

SOUFFLE CHAUD A LA PISTACHE,
CREME GLACEE PISTACHE ET GUIMAUVE VAPOREUSE

MIGNARDISES

143 € / 4 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS
220 € / ACCORD METS & VINS

160 € / 5 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS
250 € / ACCORD METS & VINS

Pour l'ensemble des convives.
Ils peuvent se combiner sur la même table.