

La saint sylvestre à PRaiRIAL

Le Tourteau,

Topinambour fumée au bois de pommier, pomme verte.

Le haddock,

Œufs de truite marinés, cervelle de canut.

La cuisse de grenouille,

Pilpil à l'huile d'ail des ours.

L'oursin géant,

Mousseline de courge, sabayon à l'huile de mélisse.

Le Caviar « acipenser BAERI »,

Algues et navet boule d'or.

La queue de homard,

Pulpe d'épicéa, ichang Lemon.

La pince de homard BBQ,

Flan de poireau et sarrasin, oignons doux caramélisés.

Le rouget,

Mondeuse bisquée, carottes crousti-fondantes.

Le Beurre noisette

Crumble et caramel à la graine de mélilot

Le Panais,

Foin, peau de lait

H A P P Y N E W Y E A R



retrouvez nous sur
Facebook & Instagram
#prairial

11 rue Chavanne, 69001 Lyon
www.prairial-restaurant.com
04 78 27 86 93