

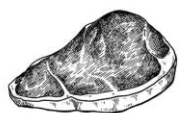
## MENU SÉMINAIRE

Novembre - Décembre - Janvier

### ENTRÉE



- Œuf parfait, Mousseline de Céleri-rave et Coulis d'herbes **V**
- Velouté de poireaux, Fèves marinées et Haddock fumé **V** (Végétarien sans le haddock)
- Quiche lorraine et crèmeux de champignons



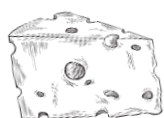
### PLAT PRINCIPAL

- Dorade Sébaste pochée, Jus safrané
- Suprême de Volaille braisé aux marrons, Échalotes confites
- Risotto aux potimarrons et Grana Padano **V**



### DESSERT

- Vacherin glacé, Compotée de Fruits Rouges
- Soupe d'Agrumes à la Verveine, Sorbet pêche de vigne
- Fondant au Chocolat, Coulis de Pralines rouges
- Assortiment de fromages affinés
- Assortiment de fromages de la "Maison Janier", MOF 2000 (+6,00 € par personne)



### Eaux plates - gazeuses micro filtrées et cafés inclus

Supplément 6,00€ TTC par personne pour le forfait vin

Supplément 5,00€ TTC par personne pour le forfait soft



#### Un peu d'histoire...

Le nom du restaurant est profondément ancré dans l'histoire locale de Villeurbanne. Saviez-vous que la Place Charles Hernu s'appelait à l'origine la « Place de la Bascule » ? C'était le lieu où se trouvait un ancien poste de perception fiscale pour les marchandises. Une « bascule » était une balance que les percepteurs utilisaient à l'époque pour peser les marchandises. Un clin d'œil à notre concept de cuisine à la pesée.

MERCURE  
HOTELS

LYON CENTRE CHARPENNES  
PARC DE LA TÊTE D'OR

SALIVEZ DEVANT NOTRE  
PAGE INSTAGRAM



## SEMINAR MENU

November - December - January

### STARTER

- Perfect egg, Celeriac Mousseline and Herb coulis **V**
- Leek velouté, Marineted broad beans and smoked Haddock **V** (Vegetarian option without haddock)
- Lorraine Quiche and Creamy Mushroom sauce



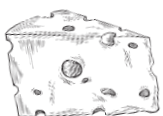
### MAIN COURSE

- Poached Redfish with Saffron jus
- Braised Chicken Supreme with Chestnuts and Caramelized shallots
- Pumpkin and Grana Padano risotto **V**



### DESSERT

- Iced Vacherin with red berry Compote
- Citrus soup with Verbana and vine peach sorbet
- Chocolat Fondant with red Praline coulis
- Selection of Matured Cheeses
- Cheese Plate from "Maison Janier", MOF 2000 (+6,00€ par personne)



### Still and Sparkling Waters, Coffee included

Supplement 6,00€ TTC per person for the wine package

Supplement 5,00€ TTC per person for the soft package



#### A little bit of story

The name of the restaurant is deeply rooted in the local history of Villeurbanne. Did you know that Place Charles Hermu was originally called "Place de la Bascule"? This was the location of an old tax collection station for goods. A "scale" was a scale that tax collectors used at the time to weigh goods. A nod to our concept of weighing cooking.

MERCURE  
HOTELS

LYON CENTRE CHARPENNES  
PARC DE LA TÊTE D'OR



DRAW IN FRONT OF OUR  
INSTAGRAM PAGE

