

Menu de Gala

Samedi 3 Octobre 2026 | Atrium de l'ENS Lyon



Une soirée d'exception pour prolonger les échanges scientifiques dans un cadre prestigieux, accompagnée d'une gastronomie raffinée et responsable.

À PARTAGER & ENTRÉES

Sélection du Chef

Panisses de pois chiche & crémeux de tomates séchées • Crème de tomates grillées & poivrons marinés
Tartelette caviar d'aubergine & oignons blancs • Salade de Lentilles vertes du Puy & cervelle de canuts

PLAT PRINCIPAL

Côté Terre

Ballotine de poulet fermier farcie aux tomates séchées et estragon,
sauce vierge, crème de carottes aux agrumes.

~ ou selon votre choix ~

Option Végétale

Potimarron farci : Caviar de courgette au basilic, crème de pois chiche,
légumes grillés aux épices douces.

DOUCEUR FINALE

Pavlova : meringue au basilic, crème fouettée au citron vert, fruits rouges.

~ ou ~

Financier à la noisette et beurre demi-sel, gel et mousse au citron.

BOISSONS

Vin blanc Chardonnay BIO & LOCAL • Vin rouge Principauté d'Orange IGP BIO
Eaux minérales, Café & Thés BIO