

---

ITALIAN

# ZUCCA

CUISINE

---



Buone Feste...  
all'Italiana!\*

\*Bonnes fêtes... à l'italienne

# Z

**Une savoureuse idée...  
Les fêtes de fin d'année  
revisitées à l'italienne,**

**Dîners d'exception, brunch  
savoureux du 1<sup>er</sup> Janvier !**

**Vous êtes conviés pour les fêtes  
de fin d'année à vous délecter de  
la cuisine du Zucca.**





1

# Dîner de Noël

Le 24 décembre

## NATALE

RAVIOLES DE FOIE GRAS DE CANARD

Bouillon de bœuf et cébettes grillées

TOURTE DE POUSSÉS D'ÉPINARD RICOTTA

Saumon mariné aux écorces de clémentine

FILET D'OMBLE CHEVALIER SAISI SUR PEAU

Risotto de Fregola aux coquillages, jus de volaille corsé

DINDE FERMÈRE RÔTIE EN CROÛTE

Fruits secs, gros cannelloni de

champignons et marrons

Velouté Ivoire

LA BUCHETTE PANETTONE

MIGNARDISES DE NOËL

**49€**



I

## Dîner du Nouvel An

Le 31 décembre

### NUOVO ANNO

SUCETTE DE CAILLE

Royal de cèpes

MACARONADE DE TOURTEAU

Rémoulade de céleri et pommes acidulées

DOS DE SANDRE RÔTI AU BEURRE DEMI-SEL

Raviolis de cèpes et blancs de poireaux caramélisés, crème de caviar

### Granité Amaretto

LIÈVRE À LA ROYALE

Farci de foie gras de canard,  
Spaghetti à la guitare aux coings et aïelles,  
Sauce corsée au Grué de cacao

CRÈME LÉGÈRE AU CHAMPAGNE

Émulsion de framboises et litchis

MIGNARDISES DE L'AN NEUF

**69€**



# Brunch du Nouvel An

Le 1<sup>er</sup> janvier

Corbeille de pains assortis  
Viennoiseries, brioches et pancakes  
Beurre, confiture, miel  
Œufs brouillés aux fines herbes  
Saucisses de volaille, bacon croustillant  
Céréales, laitages  
Café, thé & jus de fruits  
Fruits frais

## SOUPE

Minestrone de légumes d'hiver et  
haricots secs

## SALAD' BAR

Romaine, trévisse, endive, roquette et  
épinard, cœur de sucrine,  
Filets de poulet grillé, crevettes,  
courgettes, tomates, brocolis,  
champignons, olives taggiasche,  
choux-fleurs, carottes multicolores,  
concombres, croutons dorés, parmesan,  
poivrons confits,  
Huile d'olive extra vierge, vinaigrette  
et condiments

## ASSORTIMENT DE SALADES COMPOSÉES

## PLATEAU DE FROMAGES

## LES HORS D'ŒUVRE

Foie gras  
Pâté en croûte  
Antipasti de légumes confits  
et fine charcuterie

## LA MARÉE

Plateaux d'huîtres, coquillages et  
crevettes,  
Poissons fumés et marinés  
Tartare de poissons fins  
Rillettes de poissons

## LES MISES EN SCÈNE

Poisson froid entier glacé  
Volaille fermière servie froide,  
assortiment de sauce  
Gros jambon cuit à l'os

## PLATS

Tagliata de pintade fermière, copeaux  
de parmesan, fleurs de câprier  
Dos de saumon cuisiné à l'unilatérale,  
meunière de coquillages

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Parmigiana de courgettes et fondue de  
tomates, légumes verts vapeur, pommes  
de terre rôties à la crème de  
gorgonzola, ail et sauge

## SHOW COOKING

Pasta alla forma di parmiggia, ragoût de  
poulpe aux tomates marinées et olives

## À LA COUPE

Grosse pièce de bœuf rôtie  
au poivre noir

## LES DESSERTS

La bûche déclinée par  
notre chef pâtissier  
Pâtisseries fines d'ici et d'ailleurs  
Cascade de fruits

---

ITALIAN

# ZUCCA

CUISINE

---



*Buone Feste...  
all'Italiana\*\* !!*

*\*Bonnes fêtes... à l'italienne*

70, quai Charles de Gaulle 69006 Lyon  
Réservation : T.04 78 17 51 00  
contact@zucca.fr - zucca.fr

