BEYROUTH, LA POLYNÉSIE FRANÇAISE, LONDRES, LA NOUVELLE-CALÉDONIE, ET ENFIN : LYON.
QU'IL FUT LONG ET RICHE LE VOYAGE QUI ME MENA JUSQU'ICI, ENTRE LE RHÔNE ET LA SAÔNE, AU CŒUR DE CETTE VILLE OÙ LE MOT GASTRONOMIE BAT PLUS FORT.
À L'OMBRE DE CE DÔME IMMENSE, JE VOUS PROPOSE EN TOUTE INTIMITÉ DES GOÛTS ET DES SAVEURS D'AUTREFOIS ET D'AUJOURD'HUI QUI, JE L'ESPÈRE, VOUS SÉDUIRONT.

MATHIEU CHARROIS
CHEF EXÉCUTIF

BEIRUT, FRENCH POLYNESIA, LONDON, NEW CALEDONIA AND FINALLY : LYON.
RICH WAS THE JOURNEY THAT LED ME BETWEEN THE RHÔNE AND SAÔNE RIVERS, IN THE HEART OF THIS CITY WHERE THE WORD GASTRONOMY BEATS STRONGER.
IN THE SHADOW OF THE HUGE DOME, I INTIMATELY OFFER YOU THE TASTES AND FLAVOURS OF TODAY AND YESTERYEAR THAT, I HOPE, WILL SEDUCE YOU.

MATHIEU CHARROIS – EXECUTIVE CHEF

menu gourmet

PAR LE CHEF MATHIEU CHARROIS

88 € PAR PERSONNE

la langoustine

LANGOUSTINE DE L'ATLANTIQUE JUSTE RÔTIES COMME UNE GRENOBLOISE, POIREAUX GRILLÉS ET CHAMPIGNONS, ÉCUME D'UN BEURRE EN MEUNIÈRE

LANGOUSTINE

ROASTED ATLANTIC LANGOUSTINE IN BUTTER & CAPERS, GRILLED LEEKS, MUSHROOMS, FOAMED BUTTER

l'asperge

ASPERGES VERTES DU VAUCLUSE FAÇON MIMOSA, VELOUTÉ D'ASPERGES FUMÉ

ASPARAGUS

GREEN ASPARAGUS FROM THE VAUCLUSE REGION IN THE SOUTH OF FRANCE, DEVILED EGGS, SMOKED ASPARAGUS SOUP

le pigeon

SUPRÊME DE PIGEON FERMIER DU POITOU EN SAUTOIR, ARTICHAUTS VIOLETS EN DIFFÉRENTES TEXTURES, JAMBON IBÉRIQUE

PIGEON

SMOKED ORGANIC PIGEON BREAST, CANDIED PIGEON THIGH, PURPLE ARTICHOKES, JAMBON IBÉRIQUE

ou

le carrelet

FILET DE CARRELETS RÔTIS, AUBERGINE MARINÉE CAFÉ RÉGLISSE, CAVIAR FUMÉ

PLAICE

ROASTED PLAICE, ANISEED ROASTED AUBERGINE, SMOKED CAVIAR

ASSIETTE DE FROMAGE : SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE, COMTÉ

CHEESE PLATTER : SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE, COMTÉ

6 €

le kalamata

BISCUIT ET CRÉMEUX CHOCOLAT NYANGBO 68%, PIGNONS DE PIN, PURÉE D'OLIVE NOIRE « KALAMATA »

KALAMATA

CHOCOLATE NYANGBO 68% BISCUIT & MOUSSE, PINE NUTS AND "KALAMATA" BLACK OLIVE PURÉE

ou

la pomme

POMME FAÇON TATIN, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE AU FOIN ET GEL DE CIDRE

APPLE

CARAMELISED APPLE, PUFF PASTRY, SALTED CARAMEL, HAY CREAM AND ICE CREAM, CIDER GEL

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France, Italie et Irlande. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the maître d'hôtel.
Origin of the meat : France, Italy and Ireland. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

sélection de saison

PAR LE CHEF MATHIEU CHARROIS

67 € PAR PERSONNE

l'asperge

ASPERGES VERTES DU VAUCLUSE
FAÇON MIMOSA,
VELOUTÉ D'ASPERGES FUMÉ

ASPARAGUS

GREEN ASPARAGUS FROM THE VAUCLUSE REGION IN THE SOUTH OF FRANCE, DEVILED EGGS, SMOKED ASPARAGUS SOUP

ou

le crabe

CRABE, SUPRÊMES DE PAMPLEMOUSSE, AVOCAT MARINÉ, ANANAS ACIDULÉ ET JUS DE NORI ORTIE

CRAB

CRAB, GRAPEFRUIT, AVOCADO, PINEAPPLE, NORI SAUCE

la daurade

DAURADE EN « MILLEFEUILLE »
LAMES DE CAROTTES ACIDULÉES,
MOUSSELINE ET JUS DE CAROTTE

SEABREAM

SEABREAM & CARROT MILLEFEUILLE, CARROT PURÉE

ou

le veau

CARRÉ ET POITRINE DE VEAU, POMMES MITRAILLES AU LAIT FERMENTÉ, SARDINES GRILLÉES ET CRAQUANT SARRASIN

VEAL

VEAL LOIN AND BREAST, GRILLED SARDINES & BUCKWHEAT BUTTERMILK POTATOES

ASSIETTE DE FROMAGE : SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE, COMTÉ

CHEESE PLATTER : SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE, COMTÉ

6€

le kalamata

BISCUIT ET CRÉMEUX CHOCOLAT NYANGBO 68%, PIGNONS DE PIN, PURÉE D'OLIVES NOIRES
« KALAMATA »

KALAMATA

CHOCOLATE NYANGBO 68% BISCUIT & MOUSSE, PINE NUTS AND "KALAMATA" BLACK OLIVE PURÉE

ou

le sarrasin

BISCUIT MOELLEUX AU SARRASIN GRILLÉ, CRÉMEUX CHOCOLAT BAIE DE SICHUAN, GEL D'ORANGE SANGUINE ET GLACE CACAO SICHUAN

BUCKWHEAT

ROASTED BUCKWHEAT BISCUIT SMOOTH CHOCOLAT MOUSSE, SICHUAN PEPPER, BLOOD ORANGE GEL, COCOA & SICHUAN ICE CREAM

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France, Italie et Irlande. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the maître d'hôtel.
Origin of the meat : France, Italy and Ireland. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

pour commencer
starter

l'asperge
ASPERGES VERTES DU VAUCLUSE FAÇON MIMOSA, VELOUTÉ D'ASPERGES FUMÉ
ASPARAGUS
GREEN ASPARAGUS FROM THE VAUCLUSE REGION IN THE SOUTH OF FRANCE, DEVILED EGGS, SMOKED ASPARAGUS SOUP
22 €

la langoustine
LANGOUSTINES DE L'ATLANTIQUE JUSTE RÔTIES FAÇON GRENOBLOISE, POIREAUX GRILLÉS ET CHAMPIGNONS, ÉCUME D'UN BEURRE EN MEUNIÈRE
LANGOUSTINE
ROASTED ATLANTIC LANGOUSTINES IN BUTTER & CAPERS, GRILLED LEEKS, MUSHROOMS, FOAMED BUTTER
37 €

la k'nelle
MOUSSELINE DE POISSON BLANC EN PANURE, TÉTRAGONE, SAUCE NANTUA, ÉCREVISSES
LYON QUENELLE
BREADED WHITE FISH MOUSSELINE, NEW ZEALAND WILD SPINACH, NANTUA SAUCE, CRAYFISH
23 €

le chou-fleur
VELOUTÉ DUBARRY, TABOULÉ DE CHOUX FLEUR COULEUR ET GRANNY SMITH, ŒUF PARFAIT DES MONTS DU LYONNAIS.
CAULIFLOWER
CAULIFLOWER & CREAM SOUP, CAULIFLOWER & GREEN APPLE TABBOULEH, POACHED EGG
18 €

le crabe
CRABE, SUPRÊMES DE PAMPLEMOUSSE, AVOCAT MARINÉ, ANANAS ET JUS DE NORI ORTIE
CRAB
CRAB, GRAPEFRUIT, AVOCADO, PINEAPPLE, NORI SAUCE
24 €

la brioche
POITRINE CONFITE DE COCHON EN BRIOCHE, MOUSSE PISTACHE, FRISÉE ET JUS DE VEAU CORSÉ
BRIOCHE
PULLED PORK BREAST BRIOCHE, PISTACHIO MOUSSE, VEAL GRAVY
22 €

Sans Gluten
Gluten Free

Sans Lactose
Lactose Free

Végétarien
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France, Italie et Irlande. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the maître d'hôtel.
Origin of the meat : France, Italy and Ireland. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

à suivre

main course

les risoni

RISONI COMME UN RISOTTO, PECORINO ET SAUGE, COMPOTÉE DE CITRON DE MENTON — 22 €

RISONI

PECORINO & SAGE RISONI, MENTON LEMON MARMALADE

le veau

CARRÉ ET POITRINE DE VEAU, POMMES MITRAILLES AU LAIT FERMENTÉ, SARDINES GRILLÉES ET CRAQUANT SARRASIN — 32 €

VEAL

VEAL LOIN AND BREAST, GRILLED SARDINES, BUCKWHEAT BUTTERMILK POTATOES

les légumes

JARDIN DE LÉGUMES RACINES CUISINÉS À L'ÉTOUFFÉE, TERREAU VÉGÉTAL ET MOUSSELINE DE CÉLERI — 21 €

VEGETABLES

VEGETARIAN GARDEN, STEAMED ROOT VEGETABLES, CELERY PURÉE

le carrelet

FILET DE CARRELETS RÔTIS, AUBERGINES MARINÉES CAFÉ RÉGLISSE, CAVIAR D'AUBERGINES FUMÉ, JUS DE VIANDE — 34 €

PLAICE

ROASTED PLAICE, ANISEED ROASTED AUBERGINE, SMOKED CAVIAR

la daurade

DAURADE EN « MILLEFEUILLE », LAMES DE CAROTTES ACIDULÉES, MOUSSELINE ET JUS DE CAROTTE — 31 €

SEABREAM

SEABREAM & CARROT MILLEFEUILLE, CARROT PURÉE

le pigeon

SUPRÊME DE PIGEON FERMIER DU POITOU EN SAUTOIR, ARTICHAUTS VIOLETS EN DIFFÉRENTES TEXTURES, JAMBON IBÉRIQUE — 34 €

PIGEON

SMOKED ORGANIC PIGEON BREAST, CANDIED PIGEON THIGH, PURPLE ARTICHOKES, JAMBON IBÉRIQUE

les petits à côté

7€

pommes de terre sautées aux herbes fraîches / mousseline de pommes de terre / poêlée de petits légumes de saison / salade verte / jeunes pousses d'épinards

–

SIDE DISHES

sautéed potatoes with fresh herbs / mashed potatoes / seasonal vegetables / green salad / sautéed baby spinach

Sans Gluten Gluten Free — **Sans Lactose** Lactose Free — **Végétarien** Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Origine des viandes : France, Italie et Irlande. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the maître d'hôtel. Origin of the meat : France, Italy and Ireland. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

service au guéridon

service at your table

pour 2 personnes
for two persons

Volaille de Bresse, sauce vin jaune, pommes grenaille et pleurottes

85 €

FREE-RANGE BRESSE CHICKEN IN YELLOW WINE SAUCE, GRENAILLE POTATOES AND OYSTER MUSHROOMS

€85

Loup rôti, fenouil confit à l'aneth

74 €

ROASTED SEABASS, DILL, FENNEL

€74

Epaule d'agneau 14h basse température, mousseline de pommes de terre, jus d'agneau

76 €

SLOW COOKED LAMB SHOULDER, POTATO PURÉE, LAMB GRAVY

€76

les petits à côté

7€

pommes de terre sautées aux herbes fraîches / mousseline de pommes de terre / poêlée de petits légumes de saison / salade verte / jeunes pousses d'épinards
–

SIDE DISHES

roasted potatoes with fresh herbs / mashed potatoes / seasonal vegetables / green salad / sautéed baby spinach
€7

Sans Gluten
Gluten Free

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France, Italie et Irlande. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the maître d'hôtel.
Origin of the meat : France, Italy and Ireland. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

pour finir
in fine

les fromages
SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE, COMTÉ
ET TOMME DE BREBIS DE LA MÈRE RICHARD — 19 €

CHEESE PLATTER

FROM THE LEGENDARY LA MÈRE RICHARD CHEESEMONGERS

le sarrasin
BISCUIT MOELLEUX AU SARRASIN GRILLÉ CRÉMEUX
CHOCOLAT BAIE DE SICHUAN, GEL D'ORANGE
SANGUINE ET GLACE CACAO SICHUAN — 15 €

BUCKWHEAT

ROASTED BUCKWHEAT BISCUIT SMOOTH CHOCOLAT MOUSSE, SICHUAN PEPPER, BLOOD ORANGE GEL, COCOA & SICHUAN ICE CREAM

le riz
RIZ AU LAIT, CRÈME DE RIZ, GEL ET SORBET
FEUILLE DE SHISO ET WASABI — 14 €

RICE

RICE PUDDING, RICE CREAM, WASABI & SHISO SORBET

le kalamata
BISCUIT ET CRÉMEUX CHOCOLAT NYANGBO 68%, PIGNONS
DE PIN, PURÉE D'OLIVES NOIRES « KALAMATA » — 16 €

CHOCOLATE

CHOCOLATE NYANGBO 68% BISCUIT & MOUSSE, PINE NUTS AND "KALAMATA" BLACK OLIVE PURÉE

la bergamote
CRÉMEUX À LA BERGAMOTE, ÉCUME ET GEL AU THÉ
VERT VALLÉE DU NIL ET CRUMBLE CITRON CAVIAR — 16 €

BERGAMOT

BERGAMOT CREAM, GREEN TEA GEL & MOUSSE, LEMON CRUMBLE

la pomme
POMME FAÇON TATIN, CARAMEL AU BEURRE SALÉ,
GLACE AU FOIN ET GEL DE CIDRE — 15 €

APPLE

CARAMELISED APPLE, PUFF PASTRY, SALTED CARAMEL, HAY CREAM AND ICE CREAM, CIDER GEL

Sans Gluten
Gluten Free

Sans Lactose
Lactose Free

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France, Italie et Irlande. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the maître d'hôtel.
Origin of the meat : France, Italy and Ireland. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

huile d'olive vierge extra
extra virgin olive oil

ALEXIS MUÑOZ
HUILES D'OLIVE EXTRA VIERGES

Epona x Alexis Muñoz
la collaboration d'un producteur et d'un chef cuisinier

MONTS DE TOLÈDE, ESPAGNE

Produite à partir d'olives noires Cornicabra très mûres, cette huile d'olive saura vous surprendre par son intensité et sa gourmandise.
Avec des notes sucrées, elle est idéale pour accompagner :
écrasés de légumes, viandes rouges et poissons
ou encore des mets sucrés à base de chocolat.

Notre huile d'olive est disponible à la vente
12€

Epona x Alexis Muñoz
a collaboration between a producer and a chef

MONTES DE TOLEDO, SPAIN

Produced from ripe Cornicabra black olives, this olive oil will surprise you by its intensity and delicacy.
With sweet notes, it is ideal to accompany:
mashed vegetables, red meat and fish
or even chocolate dessert.

Our olive oil is available for sale
€12