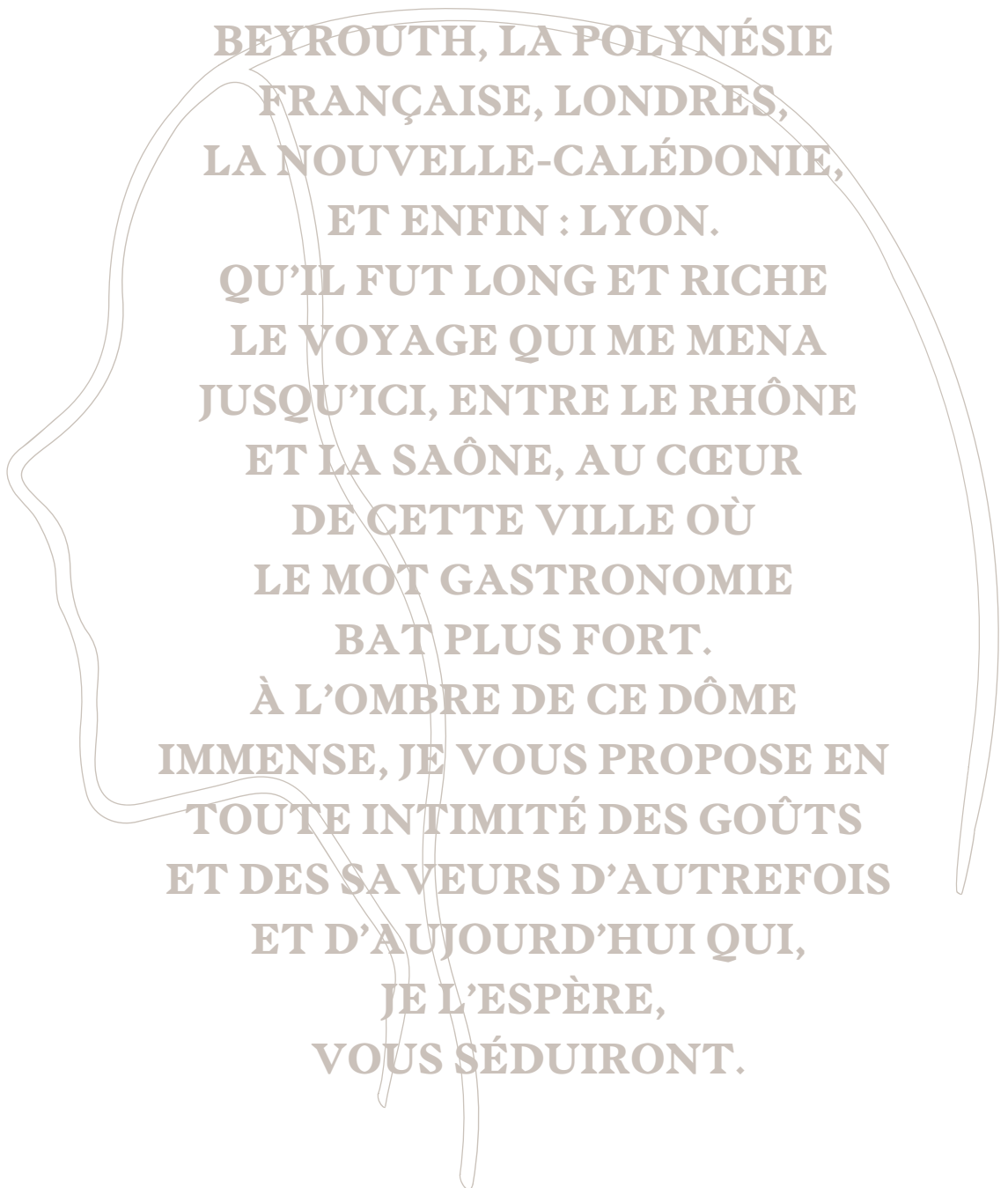




BEYROUTH, LA POLYNÉSIE
FRANÇAISE, LONDRES,
LA NOUVELLE-CALÉDONIE,
ET ENFIN : LYON.

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

89€ PAR PERSONNE

la langoustine

LANGOUSTINE MARINÉE AU POIVRE DE TIMUT ET GIN 44°N, SALADE DE CHOU BLANC, MAYONNAISE À L'ESTRAGON ET AU CRUSTACÉ, TUILE AU PAPRIKA

LANGOUSTINE MARINATED WITH TIMUT PEPPER AND 44°N GIN, WHITE CABBAGE SALAD, TARRAGON AND SHELLFISH MAYONNAISE, PAPRIKA CRISP



le foie gras

FOIE GRAS, VIANDE SÉCHÉE DES ALPES, RÉDUCTION DE VIN CHAUD, CHÂTAIGNES RÔTIES, SUPRÊMES D'AGRUMES ET STREUSEL NOISETTE

FOIE GRAS WITH ALPINE CURED MEAT, MULLED WINE GLAZE, ROASTED CHESTNUTS, CITRUS SUPREMES, AND HAZELNUT STREUSEL



la volaille

SUPRÊME DE VOLAILLE NOIR DES DOMBES, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE, TOPINAMBOURS CONFITS, SAUCE AU VIN JAUNE

CHICKEN SUPREME FROM THE DOMBES, TRUFFLED MASHED POTATOES, CONFIT JERUSALEM ARTICHOKE, VIN JAUNE SAUCE

ou

la saint-jacques

VOL-AU-VENT AUX NOIX DE SAINT-JACQUES, TOMBÉE DE POIREAUX ET CHOU KALE, BÉCHAMEL AU CORAIL, GEL CITRON, SARRASIN GRILLÉ

SCALLOP VOL-AU-VENT, SAUTÉÉ LEEKS AND KALE, CORAL BÉCHAMEL, LEMON GEL, TOASTED BUCKWHEAT



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

CHEESE PLATTER : SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE, COMTÉ

6 €

le chocolat

BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT 80%, GLACE AU THÉ CHAÏ DU KERALA, MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO ET TUILE AU GRUÉ DE CACAO

SOFT 80% CHOCOLATE CAKE, KERALA CHAI TEA ICE CREAM, WARM CHOCOLATE MOUSSE, COCOA CRUMBLE, AND CACAO NIB TUILE

ou

la vanille

SABLÉ BRETON VANILLE, PRALINÉ PISTACHE, CONFIT DE CASSIS, CRÈME LÉGÈRE ET GLACE À LA VANILLE DE TAHITI ET GEL À L'ANETH

VANILLA BRETON SHORTBREAD, PISTACHIO PRALINE, BLACKCURRANT CONFIT, LIGHT CREAM, TAHITIAN VANILLA ICE CREAM, AND DILL 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. Origine des poissons : océan Atlantique et océan Pacifique.

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. Origin of the fish: Atlantic Ocean and Pacific Ocean.

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

le reblochon

COMPOTÉ D'OIGNONS AU VINAIGRE DE NOIX, PISTOU ROQUETTE ET WASABI, CROÛTONS, SIPHON AU REBLOCHON

ONION COMPOTE WITH WALNUT VINEGAR, ROCKET AND WASABI PISTOU, CROUTONS, REBLOCHON ESPUMA



le rutabaga

VELOUTÉ DE RUTABAGA, HUILE INFUSÉE AU CAFÉ, RUTABAGA CONFIT, POIRE COMICE, NORI FRIT

RUTABAGA VELOUTÉ, COFFEE-INFUSED OIL, CONFIT RUTABAGA, COMICE PEAR, FRIED NORI



l'agneau

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, JUS BRUN AU CACAO ET AUX ÉPICES DOUCES, RACINES DE PERSIL RÔTIES, PURÉE DE PATATES DOUCES BLANCHES ET PICKLES DE RAISIN

CONFIT LAMB SHOULDER, MEAT JUS SEASONED WITH COCOA AND SPICES, ROASTED PARSLEY ROOTS, WHITE SWEET POTATO PURÉE, AND PICKLED GRAPES



le saumon

PAVÉ DE SAUMON CONFIT À L'HUILE FUMÉE DE SAPIN, MIEL DE SAPIN, CRÈME À L'OSEILLE, ŒUFS DE TRUITE, NOIX DE PÉCAN ET POMMES DE TERRE DÉLICATESSE

SALMON FILLET CONFIT IN SMOKED FIR OIL, SPRUCE HONEY, SORREL CREAM, TROUT ROE, PECAN, AND DÉLICATESSE POTATOES



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

CHEESE PLATTER : SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE, COMTÉ

6€

le chocolat

BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT 80%, GLACE AU THÉ CHAÏ DU KERALA, MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO ET TUILE AU GRUÉ DE CACAO

SOFT 80% CHOCOLATE CAKE, KERALA CHAI TEA ICE CREAM, WARM CHOCOLATE MOUSSE, COCOA CRUMBLE, AND CACAO NIB TUILE

ou

la poire

POIRE CARAMELISÉE AU SIROP D'ÉRABLE, CRÉMEUX AU POIVRE DE TIMUT, SABLÉ SPÉCULOOS, SORBET POIRE, JUS ACIDULÉ

MAPLE-CARAMELIZED PEAR, TIMUT PEPPER CRÉMEUX, SPECULOOS SHORTBREAD, PEAR SORBET, AND TANGY JUS

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. Origine des poissons : océan Atlantique et océan Pacifique.

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. Origin of the fish: Atlantic Ocean and Pacific Ocean.

Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

pour commencer

starter

la langoustine



LANGOUSTINE MARINÉE AU POIVRE DE TIMUT ET GIN 44°N,
SALADE DE CHOU BLANC, MAYONNAISE À L'ESTRAGON
ET AU CRUSTACÉ, TUILE AU PAPRIKA

26 €

LANGOUSTINE MARINATED WITH TIMUT PEPPER AND 44°N GIN, WHITE
CABBAGE SALAD, TARRAGON AND SHELLFISH MAYONNAISE, PAPRIKA CRISP

le rutabaga



VELOUTÉ DE RUTABAGA, HUILE INFUSÉE AU CAFÉ,
RUTABAGA CONFIT, POIRE COMICE, NORI FRIT

23 €

RUTABAGA VELOUTÉ, COFFEE-INFUSED OIL, CONFIT RUTABAGA,
COMICE PEAR, FRIED NORI

la k'nelle

ŒUFS DE BROCHET FUMÉS, FINE MOUSSELINE DE POISSON,
TETRAGONE, SAUCE BISQUE

21 €

SMOKED PIKE ROE, FISH MOUSSELINE, NEW ZEALAND SPINACH, BISQUE SAUCE

le caviar



CAVIAR CALVISIUS, CRIQUE DE POMME DE TERRE, CRÈME
DE BRESSE, FEUILLE D'HUÎTRE, GRANITÉ VODKA ET ANETH

39 €

CALVISIUS CAVIAR, POTATO CRISP, SOUR CREAM, OYSTER LEAF,
GRANITA OF VODKA AND DILL

le ris de veau



RIS DE VEAU, SALICORNES SAUTÉES, COQUES EN MARINIÈRE,
JUS DE COQUES CRÉMÉ, POUDRE D'OIGNON, ZESTE DE CITRON
ET CHIPS DE TAPIOCA AU PERSIL

33 €

VEAL SWEETBREADS, SAUTÉED SAMPHIRE, CLAMS IN MARINIÈRE, CLAM
JUS, ONION POWDER, LEMON ZEST, PARSLEY TAPIOCA CRISPS

le foie gras



FOIE GRAS, VIANDE SÉCHÉE DES ALPES, RÉDUCTION DE VIN
CHAUD, CHÂTAIGNES RÔTIES, SUPRÊMES D'AGRUMES ET STREUSEL
NOISETTE

29 €

FOIE GRAS WITH ALPINE CURED MEAT, MULLED WINE GLAZE, ROASTED
CHESTNUTS, CITRUS SUPREMES, AND HAZELNUT STREUSEL

le reblochon



COMPOTÉ D'OIGNONS AU VINAIGRE DE NOIX, PISTOU
ROQUETTE ET WASABI, CROÛTONS, SIPHON AU REBLOCHON

24 €

ONION COMPOTE WITH WALNUT VINEGAR, ROCKET AND WASABI
PISTOU, CROUTONS, REBLOCHON ESPUMA



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. Origine des poissons : océan Atlantique et océan Pacifique.
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. Origin of the fish: Atlantic Ocean and Pacific Ocean.
Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

à suivre

main course

les gnocchis



GNOCCHIS MAISON, CRÈME DE BEAUFORT, VIERGE DE POIRE ET ÉCLATS DE NOISETTES

26 €

HOMEMADE GNOCCHI, BEAUFORT CREAM, PEAR VINAIGRETTE, AND CHOPED HAZELNUT

le saumon



PAVÉ DE SAUMON CONFIT À L'HUILE FUMÉE DE SAPIN, MIEL DE SAPIN, CRÈME À L'OSEILLE, ŒUFS DE TRUITE, NOIX DE PÉCAN ET POMMES DE TERRE DÉLICATESSE

31 €

SALMON FILLET CONFIT IN SMOKED FIR OIL, SPRUCE HONEY, SORREL CREAM, TROUT ROE, PECAN, AND DÉLICATESSE POTATOES

la saint-jacques

VOL-AU-VENT AUX NOIX DE SAINT-JACQUES, TOMBÉE DE POIREAUX ET CHOU KALE, BÉCHAMEL AU CORAIL, GEL CITRON, SARRASIN GRILLÉ

39 €

SCALLOP VOL-AU-VENT, SAUTÉED LEEKS AND KALE, CORAL BÉCHAMEL, LEMON GEL, TOASTED BUCKWHEAT

l'agneau



ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, JUS BRUN AU CACAO ET AUX ÉPICES DOUCES, RACINES DE PERSIL RÔTIES, PURÉE DE PATATES DOUCES BLANCHES ET PICKLES DE RAISIN

29 €

CONFIT LAMB SHOULDER, MEAT JUS SEASONED WITH COCOA AND SPICES, ROASTED PARSLEY ROOTS, WHITE SWEET POTATO PURÉE, AND PICKLED GRAPES

le poulpe



POULPE SNACKÉ, YAOURT CARAMELISÉ, 'NDUJA, TAPENADE ET POMMES MITRAILLE

38 €

SEARED OCTOPUS, CARAMELIZED YOGURT, 'NDUJA, TAPENADE AND BABY POTATOES

le boeuf



FILET DE BOEUF CHAROLAIS, GRATIN DE MACARONIS AU FOIE GRAS ET NOISETTES, JUS DE VIANDE

47 €

CHAROLAIS BEEF FILLET, MACARONI GRATIN WITH FOIE GRAS AND HAZELNUTS, MEAT JUS



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. Origine des poissons : océan Atlantique et océan Pacifique.
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. Origin of the fish: Atlantic Ocean and Pacific Ocean.
Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

service au guéridon

service at your table

**Coffre de canette des Dombes,
mandarines rôties, gastrique à l'orange,
mandarines fraîches
pour 2 personnes**

79 €

DOMBES DUCK BREAST WITH ROASTED
MANDARIN, ORANGE GASTRIQUE, AND
FRESH MANDARIN
FOR 2 PERSONS



**Homard en croûte, façon
Thermidor, salade
de jeunes pousses
pour 2 personnes**

140 €

LOBSTER IN PASTRY CRUST,
THERMIDOR STYLE, YOUNG LEAF SALAD
FOR 2 PERSONS

**Cocotte de volaille des Dombes,
pleurotes, pommes de terre rôties,
sauce au vin jaune
pour 2 personnes**

84 €

DOMBES CHICKEN CASSEROLE, OYSTER
MUSHROOMS, ROASTED POTATOES,
YELLOW WINE SAUCE
FOR 2 PERSONS



**Pâté croûte, noix, coing,
foie gras et noix des Pères
Chartreux
pour 1 personne**

27 €

PÂTÉ EN CROÛTE WITH WALNUT,
QUINCE, FOIE GRAS, AND WALNUTS
FROM LES PERES CHARTREUX
FOR 1 PERSON

les petits à côté

8€

Pommes de terre mitrailles rôties au beurre / Salade de jeunes pousses et
vinaigrette au Xérès / Légumes de saison / Frites / Mousseline de pommes de terre

SIDE DISHES

Roasted baby potatoes with butter / Salad mix and sherry vinaigrette / Seasonal
vegetables / Fench fries / Mashed potatoes



Sans Lactose
Lactose Free



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. Origine des poissons : océan Atlantique et océan Pacifique.
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. Origin of the fish: Atlantic Ocean and Pacific Ocean.
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 €

FROM THE LEGENDARY "LA MÈRE RICHARD" CHEESEMONGERS

la mangue

MOELLEUX À LA NOISETTE, CRÈME CARAMELISÉE À
LA PATATE DOUCE ET À LA SAUGE,
MANGUE FRAÎCHE ET EN SORBET

15 €

HAZELNUT CAKE, CARAMELIZED SWEET POTATO AND SAGE
CREAM, FRESH MANGO AND MANGO SORBET

le citron



CRÉMEUX AU CITRON, FINANCIER CITRON VERT,
GRANITÉ AU GIN, SUPRÊME DE PAMPLEMOUSSE, PERLE
DE GIN AU CITRON CAVIAR ET MERINGUE ACIDULÉE

15 €

LEMON CRÉMEUX, LIME FINANCIER, GIN GRANITA, GRAPEFRUIT
SUPREMES, GIN PEARLS WITH FINGER LIME, AND TANGY MERINGUE

la vanille

SABLÉ BRETON VANILLE, PRALINÉ PISTACHE, CONFIT DE
CASSIS, CRÈME LÉGÈRE ET GLACE À LA VANILLE DE TAHITI
ET GEL À L'ANETH

16 €

VANILLA BRETON SHORTBREAD, PISTACHIO PRALINE, BLACKCURRANT
CONFIT, LIGHT CREAM, TAHITIAN VANILLA ICE CREAM, AND DILL GEL

la poire

POIRE CARAMELISÉE AU SIROP D'ÉRABLE, CRÉMEUX AU
POIVRE DE TIMUT, SABLÉ SPÉCULOOS, SORBET POIRE,
JUS ACIDULÉ

14 €

MAPLE-CARAMELIZED PEAR, TIMUT PEPPER CRÉMEUX,
SPECULOOS SHORTBREAD, PEAR SORBET, AND TANGY JUS

le chocolat

BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT 80%, GLACE AU
THÉ CHAÏ DU KÉRALA, MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT,
CRUMBLE CACAO ET TUILE AU GRUÉ DE CACAO

16 €

SOFT 80% CHOCOLATE CAKE, KERALA CHAI TEA ICE CREAM, WARM
CHOCOLATE MOUSSE, COCOA CRUMBLE, AND CACAO NIB TUILE



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. Origine des poissons : océan Atlantique et océan Pacifique.
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. Origin of the fish: Atlantic Ocean and Pacific Ocean.
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