



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

## l'omble

OMBLE CHEVALIER DE LA MAISON MURGAT FUMÉ, POIREAUX COMPRESSÉS,  
CONDIMENT GRENOBLOISE, CROÛTONS DORÉS, CÂPRES FRITS

ARCTIC CHAR

ARCTIC CHAR FROM MAISON MURGAT, COMPRESSED LEEKS,  
GRENOBLE-STYLE CONDIMENT, GOLDEN CROUTONS, FRIED CAPERS

## le ris de veau

RIS DE VEAU AU BEURRE MOUSSEUX, SALSIFIS CONFITS, POMME PRESSÉE  
AU CIDRE, BEURRE BLANC AUX BAIES ROSES

SWEETBREAD

VEAL SWEETBREADS, SALSIFY, CIDER-PRESSED APPLE,  
AND PINK PEPPERCORN BEURRE BLANC

## le homard

QUEUE DE HOMARD, RAVIOLE  
CRÈME DE RICOTTA ET HOMARD,  
BEURRE BLANC AU FENOUIL  
ET SAUGE FRIT

LOBSTER TAIL

LOBSTER TAIL, LOBSTER AND RICOTTA  
RAVIOLI, FENUGREEK BEURRE BLANC,  
CRUSHED HAZELNUTS AND FRIED SAGE

## le boeuf

FILET DE BŒUF, MOUSSELINE  
DE PANAIS, CRÈME DE RAIFORT,  
DEMI-GLACE

STEAK

STEAK FILET, PARSNIP PURÉE,  
HORSERADISH CREAM, BEEF JUS

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

CHEESE PLATTER : SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE, COMTÉ

6 €

## le chocolat

COOKIE PÉCAN CACAO, MOELLEUX AU  
CHOCOLAT, « NAMELAKA » À LA BAIE  
DES BATAK, CRÈME CARAMÉLISÉE

CHOCOLATE

PECAN CACAO COOKIE, CHOCOLATE  
FONDANT, "NAMELAKA" WITH BATAK  
BERRY AND CARAMELIZED CREAM

## l'exotique

RIZ COCO, MANGUE FRAÎCHE À LA  
CORIANDRE, CRÈME SOYEUSE  
COCO, SORBET COROSSOL,  
SAUCE AU CURRY VERT

EXOTIC

COCONUT RICE, FRESH MANGO  
WITH CORIANDER, COCONUT  
CREAM, SOURSOP SORBET AND  
GREEN CURRY SAUCE

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 baklava

PURÉE DE CÉLERI-RAVE, SAUCE  
TARATOR, NOIX TORRÉFIÉES, FEUILLE  
DE LIVÈCHE

BAKLAVA

CELERY ROOT PURÉE, TARATOR  
SAUCE, TOASTED NUTS, LOVAGE LEAF

## le topinambour

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR,  
ŒUF PARFAIT, CHIPS DE CHOU  
DE BRUXELLES

JERUSALEM ARTICHOKE

JERUSALEM ARTICHOKE VELOUTÉ,  
POACHED EGG, FRIED BRUSSELS  
SPROUTS

ou

## la sérieole

FILET DE SÉRIOLE, CHOU-RAVE,  
CÂPRES FRITES, TRADITIONNELLE  
SAUCE HOLLANDAISE ET NAVET  
BOULE D'OR

YELLOWTAIL

YELLOWTAIL FILLET, KOHLRABI, FRIED  
CAPERS, HOLLANDAISE SAUCE  
AND GOLDEN TURNIP

## le canard

MAGRET DE CANARD, CHOU-FLEUR  
AUX ÉPICES VADOUVAN, SAUCE  
RAVIGOTE ET ÉCORCES D'ORANGES  
CONFITES

DUCK

DUCK BREAST WITH VADOUVAN-  
SPICED CAULIFLOWER, "RAVIGOTE  
SAUCE", CANDIED ORANGE PEEL

ou

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

CHEESE PLATTER : SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE, COMTÉ

6€

## le chocolat

COOKIE PÉCAN CACAO, MOELLEUX AU  
CHOCOLAT, « NAMELAKA » À LA BAIE  
DES BATAK, CRÈME CARAMÉLISÉE

CHOCOLATE

PECAN CACAO COOKIE, CHOCOLATE  
FONDANT, "NAMELAKA" WITH BATAK  
BERRY AND CARAMELIZED CREAM

## le maïs

CORN BREAD AU MIEL, ESPUMA  
DE POP-CORN, MAÏS GRILLÉ AU  
PAPRIKA FUMÉ ET CHIPOTLE,  
POLENTA, GLACE AU MAÏS

HONEY CORN BREAD

HONEY CORNBREAD, POPCORN ESPUMA,  
GRILLED CORN WITH SMOKED PAPRIKA  
AND CHIPOTLE, POLENTA AND CORN ICE  
CREAM

ou


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 betterave**  BETTERAVE DE LA DRÔME CUITE AU SEL, RADIS DAIKON EN PICKLES, LAIT FERMENTÉ ET CAVIAR DE LA MAISON CALVISIUS **29 €**  
BEETROOT  
SALT-BAKED BEETROOT, PICKLED DAIKON, FERMENTED MILK AND CALVISIUS CAVIAR

**le topinambour**  VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR, ŒUF PARFAIT, CHIPS DE CHOU DE BRUXELLES **24 €**  
 JERUSALEM ARTICHOKE  
JERUSALEM ARTICHOKE VELOUTÉ, POACHED EGG, FRIED BRUSSELS SPROUTS

**la k'nelle** MOUSSELINE DE POISSON BLANC EN PANURE, TÉTRAGONE, SAUCE NANTUA, ÉCREVISSSES **22 €**  
LYON QUENELLE  
BREADED WHITE FISH MOUSSELINE, NEW ZEALAND WILD SPINACH, NANTUA SAUCE, CRAYFISH

**le baklava**  PURÉE DE CÉLERI-RAVE, SAUCE TARATOR, NOIX TORRÉFIÉES, FEUILLE DE LIVÈCHE **25 €**  
 BAKLAVA  
CELERY ROOT PURÉE, TARATOR SAUCE, TOASTED NUTS, LOVAGE LEAF

**le ris de veau**  RIS DE VEAU AU BEURRE MOUSSEUX, SALSIFIS CONFITS, POMME PRESSÉE AU CIDRE, BEURRE BLANC AUX BAIES ROSES **32 €**  
SWEETBREAD  
VEAL SWEETBREADS, CONFIT SALSIFY, CIDER-PRESSED APPLE AND PINK PEPPERCORN BEURRE BLANC

**le foie gras**  FOIE GRAS, PISTACHES CONCASSÉES, GEL DE COGNAC, BRIOCHE TOASTÉE **28 €**  
FOIE GRAS  
FOIE GRAS, CRUSHED PISTACHIOS, COGNAC GEL, TOASTED BRIOCHE

**l'omble**  OMBLE CHEVALIER DE LA MAISON MURGAT FUMÉ, POIREAUX COMPRESSÉS, CONDIMENT GRENOBLOISE, CROÛTONS DORÉS, CÂPRES FRITS **23 €**  
ARCTIC CHAR  
ARCTIC CHAR FROM MAISON MURGAT, COMPRESSED LEEKS, GRENOBLE-STYLE CONDIMENT, GOLDEN CROUTONS, FRIED CAPERS

**la carotte**  CAROTTES EN TEXTURES ET SAVEURS VARIÉES, CRÈME D'AIL NOIR ET SARRASIN SOUFFLÉ **18 €**  
 CARROT  
 CARROTS IN VARIED TEXTURES AND FLAVORS, BLACK GARLIC CREAM, AND PUFFED BUCKWHEAT



**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

### l'orecchiette



CRÉMEUX DE BROCOLI, SIPHON DE TOMME À L'AIL  
DES OURS, GRAINES DE TOURNESOL

26 €

ORECCHIETTE

BROCCOLI ESPUMA, WILD GARLIC CHESSE, SUNFLOWER  
SEEDS

### le homard

QUEUE DE HOMARD, RAVIOLE CRÈME DE RICOTTA ET  
HOMARD, BEURRE BLANC AU FENOUIL ET SAUGE FRITE

39 €

LOBSTER

LOBSTER TAIL, LOBSTER AND RICOTTA RAVIOLI, FENUGREEK  
BEURRE BLANC, CRUSHED HAZELNUTS AND FRIED SAGE

### le bœuf



FILET DE BŒUF, MOUSSELINE DE PANAIS, CRÈME  
DE RAIFORT, DEMI-GLACE

42 €

STEAK

STEAK FILET, PARSNIP PURÉE, HORSERADISH CREAM, BEEF JUS

### le canard



MAGRET DE CANARD, CHOU-FLEUR AUX ÉPICES  
VADOUVAN, SAUCE RAVIGOTE ET ÉCORCES

32 €



D'ORANGES CONFITES

DUCK

DUCK BREAST WITH VADOUVAN-SPICED CAULIFLOWER,  
"RAVIGOTE SAUCE", CANDIED ORANGE PEEL

### la sérieole



FILET DE SÉRIOLE, CHOU-RAVE, CÂPRES FRITES,  
TRADITIONNELLE SAUCE HOLLANDAISE ET NAVET

29 €

BOULE D'OR

YELLOWTAIL

YELLOWTAIL FILLET, KOHLRABI, FRIED CAPERS, HOLLANDAISE  
SAUCE AND GOLDEN TURNIP

### le poulpe



POULPE SNACKÉ, YAOURT CARAMÉLISÉ, TAPENADE  
ET POMMES MITRAILLE

38 €

OCTOPUS

SEARED OCTOPUS, CARAMELIZED YOGURT, TAPENADE  
AND POTATOES



**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

**Tartare de bœuf au guéridon,  
servi avec des pommes  
gaufrettes  
pour 1 personne**

**29 €**

CLASSIC BEEF TARTARE  
PREPARED TABLESIDE  
FOR 1 PERSON



**Poisson du jour selon  
la sélection du chef  
pour 2 personnes  
tarif selon arrivage**

FRESH FISH OF THE DAY  
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

### les petits à côté

**8€**

Pommes de terre mitrailles rôties au beurre / Salade de radicchio, trévis flamme, castelfranco, et vinaigrette au Xérès / Légumes de saison / Frites / Mousseline de pommes de terre

#### **SIDE DISHES**

Roasted baby potatoes with butter / Radicchio salad, treviso flamme, castelfranco, and sherry vinaigrette / Seasonal vegetables / Fench fries / Mashed potatoes



**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

CHEESE PLATTER

FROM THE LEGENDARY "LA MÈRE RICHARD" CHEESEMONGERS

19 €

## le soja cacahuète

MASCARPONE DE SOJA, CRÈME ET GLACE TOFU  
ET CACAHUÈTE, BISCUIT CUILLÈRE, CACAHUÈTES  
EN CHOUCYOU ET TOUCHE DE BAILEYS

SOY PEANUT

SOY MASCARPONE, TOFU AND PEANUT CREAM AND ICE CREAM,  
SPONGE CAKE, CANDIED PEANUTS AND A TOUCH OF BAILEYS

15 €

## les pommes

POMME DE TERRE EN TEXTURES VARIÉES, POMME  
GRANNY ET GLACE YAOURT CANNELLE

APPLES

POTATO IN VARIED TEXTURES, GRANNY SMITH APPLE AND CINNAMON  
YOGURT ICE CREAM

14 €

## le chocolat

COOKIE PÉCAN CACAO, MOELLEUX AU CHOCOLAT,  
« NAMELAKA » À LA BAIE DES BATAK, CRÈME CARAMÉLISÉE 16 €

CHOCOLATE

PECAN CACAO COOKIE, CHOCOLATE FONDANT, "NAMELAKA" WITH  
BATAK BERRY AND CARAMELIZED CREAM

## l'exotique



RIZ COCO, MANGUE FRAÎCHE À LA CORIANDRE, CRÈME  
SOYEUSE COCO, SORBET COROSSOL, SAUCE AU  
CURRY VERT 15 €

EXOTIC

COCONUT RICE, FRESH MANGO WITH CORIANDER, COCONUT  
CREAM, SOURSOP SORBET AND GREEN CURRY SAUCE

## le maïs



CORN BREAD AU MIEL, ESPUMA DE POP-CORN, MAÏS  
GRILLÉ AU PAPRIKA FUMÉ ET CHIPOTLE, POLENTA,  
GLACE AU MAÏS 14 €

CORN BREAD

HONEY CORNBREAD, POPCORN ESPUMA, GRILLED CORN WITH  
SMOKED PAPRIKA AND CHIPOTLE, POLENTA AND CORN ICE  
CREAM



**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**