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.

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 NOIRE DES DOMBES, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE, TOPINAMBOURS CONFITS, SAUCE AU VIN JAUNE

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

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, SAUTÉED 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

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

sélection de saison

PAR LE CHEF MATHIEU CHARROIS

67 € PAR PERSONNE

011

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



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 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



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

la poire

POIRE CARAMÉLISÉE 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

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



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



les gnocchis

GNOCCHIS MAISON, CRÈME DE BEAUFORT, VIERGE DE POIRE ET ÉCLATS DE NOISETTES 26€

31 €

39 €

29 €

38 €

47 €

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

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

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

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 CARAMÉLISÉ, 'NDUJA, TAPENADE ET POMMES MITRAILLE

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

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

Sans Gluten Gluten Free



Sans Lactose Végétarien
Lactose Free Vegetarian

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

Sans Gluten

pour finir in fine

Ia mangue MOELLEUX À LA NOISETTE, CRÈME CARAMÉLISÉE À LA PATATE DOUCE ET À LA SAUGE, MANGUE FRAÎCHE ET EN SORBET HAZELINUT CAKE, CARAMELIZED SWEET POTATO AND SAGE CREAM, FRESH MANGO AND MANGO SORBET CRÉMEUX AU CITRON, FINANCIER CITRON VERT, GRANITÉ AU GIN, SUPRÈME DE PAMPLEMOUSSE, PERLE DE GIN AU CITRON CAVIAR ET MERINGUE ACIDULÉE LEMON CRÉMEUX, LIME FINANCIER, GIN GRANITA, GRAPEFRUIT SUPREMES, GIN PEARLS WITH FINGER LIME, AND TANGY MERINGUE 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 POIRE CARAMÉLISÉE AU SIROP D'ÉRABLE, CRÉMEUX AU POINTE DE TIMUT, SABLÉ SPÉCULOOS, SORBET POIRE, JUS ACIDULÉ MAPLE-CARAMELIZED PEAR, TIMUT PEPPER CRÉMEUX, SPECULOOS SHORTBREAD, PEAR SORBET, AND TANGY JUS BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT 80%, GLACE AU THÉ CHAÏ DU KÉRALA, MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO ET TUILE AU GRUÉ DE CACAO SOTT BO'S CHOCOLATE CAKE, KERRALA CHAI TEA ICE CREAM, WARM CHOCOLATE MOUSSE, COCOA CRUMBLE, AND CACAO NIB TUILE	les fromages	SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE, COMTÉ ET TOMME DE BREBIS DE LA MÈRE RICHARD	19€
LA PATATE DOUCE ET À LA SAUGE, MANGUE FRAÎCHE ET EN SORBET HAZELNUT CAKE, CARAMELIZED SWEET POTATO AND SAGE CREAM, FRESH MANGO AND MANGO SORBET 16 citron CRÉMEUX AU CITRON, FINANCIER CITRON VERT, GRANITÉ AU GIN, SUPRÊME DE PAMPLEMOUSSE, PERLE DE GIN AU CITRON CAVIAR ET MERINGUE ACIDULÉE LEMON CRÉMEUX, LIME FINANCIER, GIN GRANITA, GRAPEFRUIT SUPREMES, GIN PEARLS WITH FINGER LIME, AND TANGY MERINGUE 16 € ABBLÉ 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 POIRE CARAMÉLISÉE 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 BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT 80%, GLACE AU THÉ CHAÏ DU KÉRALA, MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO ET TUILE AU GRUÉ DE CACAO SOFT 80% CHOCOLATE CAKE, KERALA CHAI TEA ICE CREAM, WARM		FROM THE LEGENDARY "LA MÈRE RICHARD" CHEESEMONGERS	
Ie citron CRÉMEUX AU CITRON, FINANCIER CITRON VERT, GRANITÉ AU GIN, SUPRÊME DE PAMPLEMOUSSE, PERLE DE GIN AU CITRON CAVIAR ET MERINGUE ACIDULÉE LEMON CRÉMEUX, LIME FINANCIER, GIN GRANITA, GRAPEFRUIT SUPREMES, GIN PEARLS WITH FINGER LIME, AND TANGY MERINGUE 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 POIRE CARAMÉLISÉE 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 14 € IBISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT 80%, GLACE AU THÉ CHAÏ DU KÉRALA, MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO ET TUILE AU GRUÉ DE CACAO SOFT 80% CHOCOLATE CAKE, KERALA CHAI TEA ICE CREAM, WARM	la mangue	LA PATATE DOUCE ET À LA SAUGE,	15€
GRANITÉ AU GIN, SUPRÊME DE PAMPLEMOUSSE, PERLE DE GIN AU CITRON CAVIAR ET MERINGUE ACIDULÉE LEMON CRÉMEUX, LIME FINANCIER, GIN GRANITA, GRAPEFRUIT SUPREMES, GIN PEARLS WITH FINGER LIME, AND TANGY MERINGUE 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 POIRE CARAMÉLISÉE 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 BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT 80%, GLACE AU THÉ CHAÏ DU KÉRALA, MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO ET TUILE AU GRUÉ DE CACAO SOFT 80% CHOCOLATE CAKE, KERALA CHAI TEA ICE CREAM, WARM			
Ia 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 POIRE CARAMÉLISÉE 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 BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT 80%, GLACE AU THÉ CHAÏ DU KÉRALA, MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO ET TUILE AU GRUÉ DE CACAO SOFT 80% CHOCOLATE CAKE, KERALA CHAI TEA ICE CREAM, WARM	le citron	GRANITÉ AU GIN, SUPRÊME DE PAMPLEMOUSSE, PERLE	15€
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 POIRE CARAMÉLISÉE 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 BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT 80%, GLACE AU THÉ CHAÏ DU KÉRALA, MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO ET TUILE AU GRUÉ DE CACAO SOFT 80% CHOCOLATE CAKE, KERALA CHAI TEA ICE CREAM, WARM			
POIRE CARAMÉLISÉE 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 BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT 80%, GLACE AU THÉ CHAÏ DU KÉRALA, MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO ET TUILE AU GRUÉ DE CACAO SOFT 80% CHOCOLATE CAKE, KERALA CHAI TEA ICE CREAM, WARM	la vanille	CASSIS, CRÈME LÉGÈRE ET GLACE À LA VANILLE DE TAHITI	16€
POIVRE DE TIMUT, SABLÉ SPÉCULOOS, SORBET POIRE, JUS ACIDULÉ MAPLE-CARAMELIZED PEAR, TIMUT PEPPER CRÉMEUX, SPECULOOS SHORTBREAD, PEAR SORBET, AND TANGY JUS BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT 80%, GLACE AU THÉ CHAÏ DU KÉRALA, MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO ET TUILE AU GRUÉ DE CACAO SOFT 80% CHOCOLATE CAKE, KERALA CHAI TEA ICE CREAM, WARM			
BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT 80%, GLACE AU THÉ CHAÏ DU KÉRALA, MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO ET TUILE AU GRUÉ DE CACAO SOFT 80% CHOCOLATE CAKE, KERALA CHAI TEA ICE CREAM, WARM	la poire	POIVRE DE TIMUT, SABLÉ SPÉCULOOS, SORBET POIRE,	14€
THÉ CHAÏ DU KÉRALA, MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO ET TUILE AU GRUÉ DE CACAO SOFT 80% CHOCOLATE CAKE, KERALA CHAI TEA ICE CREAM, WARM			
	le chocolat	THÉ CHAÏ DU KÉRALA, MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT,	16€

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.

Sans Gluten

Gluten Free

Sans Lactose

Lactose Free

huile d'olive vierge extra extra virgin olive oil



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