



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

le petit-pois

BAVAROIS DE PETIT POIS, CRÈMEUX DE ST-GERMAIN, PICKLES D'OIGNON
NOUVEAU AU SUREAU, CRUMBLE DE MIMOLETTE ET ROSETTE DE LYON

PEA BAVAROIS, ST-GERMAIN CREAM, ELDERFLOWER PICKLED ONIONS,
MIMOLETTE CRUMBLE, AND ROSETTE DE LYON

le ris de veau

COEUR DE RIS DE VEAU, CRÈME À L'AIL DES OURS, OIGNON GLACÉ À LA NOIX
DES PÈRES CHARTREUX, TEMPURA D'AIL DES OURS, JUS DE VIANDE ACIDULÉ

SWEETBREAD HEART, WILD GARLIC CREAM, ONION GLAZED WITH LES PÈRES CHARTREUX
WALNUTS LIQUOR, WILD GARLIC TEMPURA, JUS

la saint-jacques

NOUILLES DE SARRASIN, CONSOMMÉ
DE COQUILLAGES, DULSE KOSHO,
SALICORNE, NOIX DE SAINT-JACQUES
À LA CRÈME DE CURRY ROELLINGER

BUCKWHEAT NOODLES, SHELLFISH
CONSOMMÉ, DULSE KOSHO, SAMPHIRE,
SCALLOPS WITH CURRY CREAM

ou

le boeuf

FILET DE BŒUF CHAROLAIS, POIS
GOURMANDS, HARISSA FUMÉE ET
ABRICOT, CONDIMENTS DE CRESSON,
JUS DE BŒUF

CHAROLAIS BEEF TENDERLOIN, SNOW
PEAS, SMOKED HARISSA AND
APRICOT, WATERCRESS CONDIMENT,
BEEF JUS

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

CHEESE PLATTER : SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE, COMTÉ

6 €

le céréale

BULLE DE YAOURT, CHICORÉE,
CONFITURE DE LAIT, CROUSTILLANT
DE CÉRÉALES, QUINOA SOUFFLÉ,
INFUSION DE CÉRÉALES À BOIRE

GREEK YOGURT BUBBLE, CHICORY,
DULCE DE LECHE, , PUFFED QUINOA,
CEREAL INFUSION TO DRINK

ou

le genmaicha

CRÈMEUX ET GLACE AU THÉ
GENMAICHA, GÂTEAU
AU YUZU, RIZ NOIR SOUFFLÉ ET
CAMEL AU MISO BLANC

GENMAICHA TEA CREAM AND ICE
CREAM, YUZU CAKE, PUFFED BLACK
RICE & WHITE MISO CAMEL

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

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

ou

l'asperge

ASPERGES DU VAUCLUSE,
MOUSSELINE AU BEURRE NOISETTE,
POUTARGUE ET ZESTE DE CITRON

VAUCLUSE ASPARAGUS, BROWN
BUTTER MOUSSELINE, BOTTARGA,
AND LEMON

la sérieole

FILET DE SÉRIOLE, BALLOTINE DE
POIREAUX, NORI, POIREAUX BRÛLÉS EN
SAUCE, VINAIGRETTE TRANCHÉE CÉDRAT
ET PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE

YELLOWTAIL FILLET, LEEK BALLOTINE,
NORI, CHARRED LEEKS IN SAUCE, SPLIT
CITRON VINAIGRETTE, AND MUSTARD
SEED PICKLES

ou

le canard

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

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

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

6€

le céréale

BULLE DE YAOURT, CHICORÉE,
CONFITURE DE LAIT, CROUSTILLANT DE
CÉRÉALES, QUINOA SOUFFLÉ,
INFUSION DE CÉRÉALES À BOIRE

GREEK YOGURT BUBBLE, CHICORY,
DULCE DE LECHE, , PUFFED QUINOA,
CEREAL INFUSION TO DRINK

ou

l'ananas

ANANAS RÔTI, CROUSTILLANT ET
CAVIAR DE NOIX DE COCO,
GLACE COCO-BASILIC THAÏ, JUS
PERLÉ

ROASTED PINEAPPLE, CRUMBLE AND
COCONUT CAVIAR, THAI BASIL &
COCONUT ICE CREAM, COCONUT MILK

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 €

SALT-BAKED BEETROOT, PICKLED DAIKON, FERMENTED MILK AND CALVISIUS CAVIAR

l'asperge



ASPERGES DU VAUCLUSE, MOUSSELINE AU BEURRE NOISETTE, POUTARGUE ET ZESTE DE CITRON

25 €

VAUCLUSE ASPARAGUS, BROWN BUTTER MOUSSELINE, BOTTARGA, AND LEMON

la k'nelle

MOUSSELINE DE POISSON BLANC EN PANURE, TÉTRAGONE, SAUCE NANTUA, ÉCREVISSES

22 €

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 €

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

le ris de veau

COEUR DE RIS DE VEAU, CRÈME À L'AIL DES OURS, OIGNON GLACÉ À LA NOIX DES PÈRES CHARTREUX, TEMPURA D'AIL DES OURS, JUS DE VIANDE ACIDULÉ

35 €

SWEETBREAD HEART, WILD GARLIC CREAM, ONION GLAZED WITH LES PÈRES CHARTREUX WALNUTS LIQUOR, WILD GARLIC TEMPURA, JUS

le foie gras

FOIE GRAS, PISTACHES CONCASSÉES, GEL DE COGNAC, BRIOCHE TOASTÉE

28 €

FOIE GRAS, CRUSHED PISTACHIOS, COGNAC GEL, TOASTED BRIOCHE

le petit pois

BAVAROIS DE PETIT POIS, CRÈMEUX DE ST-GERMAIN, PICKLES D'OIGNON NOUVEAU AU SUREAU, CRUMBLE DE MIMOLETTE ET ROSETTE DE LYON

21 €

PEA BAVAROIS, ST-GERMAIN CREAM, ELDERFLOWER PICKLED ONIONS, MIMOLETTE CRUMBLE, AND ROSETTE DE LYON

la carotte



CAROTTES EN TEXTURES ET SAVEURS VARIÉES, CRÈME D'AIL NOIR ET SARRASIN SOUFLÉ

18 €



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 €

BROCCOLI ESPUMA, WILD GARLIC CHESSE, SUNFLOWER
SEEDS

la saint-jacques

NOUILLES DE SARRASIN, CONSOMMÉ DE COQUILLAGES,
DULSE KOSHO, SALICORNE, NOIX DE SAINT-JACQUES À
LA CRÈME DE CURRY ROELLINGER

38 €

BUCKWHEAT NOODLES, SHELLFISH CONSOMMÉ, DULSE KOSHO,
SAMPHIRE, SCALLOPS WITH CURRY CREAM

le bœuf



FILET DE BŒUF CHAROLAIS, POIS GOURMANDS, HARISSA
FUMÉE ET ABRICOT, CONDIMENTS DE CRESSON, JUS DE BŒUF

43 €



CHAROLAIS BEEF TENDERLOIN, SNOW PEAS, SMOKED HARISSA AND
APRICOT, WATERCRESS CONDIMENT, BEEF JUS

le canard



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

32 €



CONFITES

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

la sériole



FILET DE SÉRIOLE, BALLOTINE DE POIREAUX, NORI,
POIREAUX BRÛLÉS EN SAUCE, VINAIGRETTE TRANCHÉE

30 €



CÉDRAT ET PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE

YELLOWTAIL FILLET, LEEK BALLOTINE, NORI, CHARRED LEEKS IN
SAUCE, SPLIT CITRON VINAIGRETTE, AND MUSTARD SEED PICKLES

le poulpe



POULPE SNACKÉ, YAOURT CARAMÉLISÉ, TAPENADE
ET POMMES MITRAILLE

38 €

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

**Pâté croûte maison à la découpe
ris de veau, morille, noisette,
gelée vin jaune et asperge
pour 1 personne**

27 €

HOMEMADE PÂTÉ CROÛTE : SWEETBREAD,
PORK, ASPARGUS, VIN JAUNE
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 mitrilles 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

19 €

FROM THE LEGENDARY "LA MÈRE RICHARD" CHEESEMONGERS

le céréale



BULLE DE YAOURT, CHICORÉE, CONFITURE DE LAIT,
CROUSTILLANT DE CÉRÉALES, QUINOA SOUFFLÉ,
INFUSION DE CÉRÉALES À BOIRE

14 €

GREEK YOGURT BUBBLE, CHICORY, DULCE DE LECHE, , PUFFED
QUINOA, CEREAL INFUSION TO DRINK

l'ananas



ANANAS RÔTI, CROUSTILLANT ET CAVIAR DE NOIX
DE COCO, GLACE COCO-BASILIC THAÏ, JUS PERLÉ

15 €



ROASTED PINEAPPLE, CRUMBLE AND COCONUT CAVIAR,
THAI BASIL & COCONUT ICE CREAM, COCONUT MILK

le kiwi



PUDDING AUX GRAINES DE CHIA, CRÉMEUX AU KIWI,
GEL À LA CHARTREUSE VERTE, KIWI FRAIS ET NOIX DE
PÉCANS CARAMELISÉES

15 €

CHIA SEED PUDDING, KIWI CREAM, GREEN CHARTREUSE GEL,
FRESH KIWI, CARAMELIZED PECANS

le genmaicha

CRÉMEUX ET GLACE AU THÉ GENMAICHA, GÂTEAU
AU YUZU, RIZ NOIR SOUFFLÉ ET Caramel AU MISO
BLANC

16 €

GENMAICHA TEA CREAM AND ICE CREAM, YUZU CAKE,
PUFFED BLACK RICE & WHITE MISO CARAMEL

le griouech

BISCUIT FRIT SÉSAME ET MIEL, FLEUR D'ORANGER,
GEL DE KALAMANSI ET POLLEN DE FLEUR

14 €

FRIED SESAME AND HONEY BISCUIT, ORANGE BLOSSOM,
KALAMANSI GEL & FLOWER POLLEN



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