

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.
THAT IT WAS LONG AND RICH THE JOURNEY THAT LED ME SO FAR,
BETWEEN THE RHÔNE AND THE SAÔNE, IN THE HEART OF THIS CITY WHERE THE WORD
GASTRONOMY BEATS STRONGER.
IN THE SHADOW OF THIS HUGE DOME, I OFFER YOU INTIMATELY THE TASTES AND FLAVORS
OF YESTERYEAR ANDTODAY THAT I HOPE WILL SEDUCE YOU.



MATHIEU CHARROIS - EXECUTIVE CHEF

MENU DU JOUR
UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER ET SELON ARRIVAGE
DU LUNDI AU VENDREDI - 29 €

LUNCH MENU
MADE WITH DAILY MARKET DELIVERY
FROM MONDAY TO FRIDAY - 29€

Pour commencer Starter

Panais

  VELOUTÉ DE PANAIS DE M. MOUNIER, CHAMPIGNONS DES BOIS, CHÂTAIGNES, CAZETTE DE BOURGOGNE
PARSNIP **16 €**
MR MOUNIER'S CREAM OF PARSNIP, WOODLAND MUSHROOMS, CHESTNUT, CAZETTE HAZELNUT FROM BURGUNDY



Agnolotti

 RAVIOLES DE SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD, AGNEAU BRAISÉ, JUS BRUN
AGNOLOTTI **19 €**
AGNOLOTTI PASTA STUFFED WITH SAINT-MARCELLIN FROM MÈRE RICHARD CHEESEMONGERS

«K'nelle»

FARCE DE MERLAN, TÉTRAGONE, SAUCE NANTUA, ÉCREVISSES
K'NELLE **22 €**
WHITING STUFFING, NEW ZEALAND SPINACH, NANTUA SAUCE, CRAYFISH

Langoustine

  TARTARE DE LANGOUSTINES DU LOCTUDY, ŒUFS DE SAUMON, GEL & POUDRE D'AGRUMES
LANGOUSTINE **24 €**
LOCTUDY LANGOUSTINE TARTARE, SALMON ROE, CITRUS GEL & POWDER, ALEXIS MUÑOZ OLIVE OIL

Foie gras

  TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, TOPINAMBOURS, HUILE DE NOIX, PAIN DE SEIGLE
FOIE GRAS **26 €**
FOIE GRAS TERRINE, JERUSALEM ARTICHOKEs, NUT OIL, RYE BREAD

 **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 (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. 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 Maitre D'Hotel.
Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

À suivre

Main course

Poulpe



POULPE RÔTI AU VIN DES MONTS DU LYONNAIS MIEL ET ÉPICES, MINI BETTERAVES, PURÉE DE BETTERAVES

SQUID

ROAST SQUID IN MONTS DU LYONNAIS WINE, HONEY AND SPICES MINI, COLOURED BEETS, BEETROOT PUREE

26 €

Bœuf



FILET DE BŒUF FUMÉ AU FOIN, SALSIFIS EN DEUX FAÇONS, JUS DE BŒUF PERLÉ

BEEF

HAY-SMOKED BEEF FILLET, TWO INTERPRETATIONS OF SALSIFY, BEEF BARLEY GRAVY

31 €

Lieu jaune



PAVÉ DE LIEU JAUNE DE LIGNE, CHOU-FLEUR JAUNE ET BLANC EN TEXTURES, CAVIAR DE LA MAISON CALVISIUS

POLLACK

LINE-CAUGHT POLLACK YELLOW AND WHITE CAULIFLOWER TEXTURES, CALVISIUS CAVIAR

33 €

Pigeon



POT-AU-FEU DE PIGEON D'ANJOU AOC, LÉGUMES ANCIENS, CONSOMMÉ DE PIGEON, FOIE GRAS POCHÉ

PIGEON

ANJOU SQUAB PIGEON STEW AOC (CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN), ASSORTMENT OF HEIRLOOM VEGETABLES, PIGEON CONSOMME, POACHED FOIE GRAS

39 €



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 (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. 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 Maitre D'Hotel. Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Cocottes et planches Casseroles and grills

pour 2 personnes à partager
for two persons to share

Moules de bouchot, seiche, gambas, curry indien, riz safrané 24 € par personne

Bouchot mussels, cuttlefish, gambas,
Indian curry, saffron rice
24€ per person



Côte de cochon Abotia, embeurrée de chou vert, carottes et lard 29 € par personne

Basque Abotia pork, butter-braised
green cabbage, carrots and bacon
29€ per person



Volaille de Bresse au vin jaune, champignons et pommes de terre sautés 30 € par personne

Bresse chicken in yellow wine,
mushrooms and sauteed potatoes
30€ per person



Turbotin rôti, bisque de langoustines, courge 37 € par personne

Roast small turbot, langoustine bisque,
squash
37€ per person



Les petits à côtés

8 € par accompagnement

pommes de terre sautées aux herbes,
mousseline de pommes de terre,
champignons, petits légumes de saison,
salade verte

SIDE DISHES

Sauteed potatoes with fresh herbs,
potato mousseline, seasonal vegetables,
mushrooms, salad greens

8€ per side dish



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 (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. 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 Maitre D'Hotel.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Pour finir

In fine

Pain perdu

NOTRE VERSION DU PAIN PERDU

FRENCH TOAST

OUR VERY OWN VERSION OF FRENCH TOAST

14 €

Soufflé



SOUFFLÉ À LA VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR, PARFAIT AU CHOCOLAT
10 MINUTES DE CUISSON

SOUFFLÉ

MADAGASCAR BOURBON VANILLA BEAN SOUFFLÉ,
CHOCOLATE PARFAIT
10 MINUTES DE CUISSON

15 €

Chocolat

LE TOUT CHOCOLAT

CHOCOLATE

TOTALLY CHOCOLATE

15 €

Clémentine



CLÉMENTINE ORRI, MOUSSE DE CHÂTAIGNES
ET FINE MERINGUE

MANDARIN

ORRI MANDARIN (LATE SEASON, BEAUTIFULLY SWEET MANDARIN),
CHESTNUT MOUSSE AND DELICATE MERINGUE

16 €

Le sous-bois

GLACE DE SAPIN AUTOUR DE LA NOISETTE

SPRUCE TIP

ICE CREAM AND HAZELNUTS

16 €

Fromages

ASSIETTE DE LA MÈRE RICHARD

CHEESE PLATTER

FROM THE LEGENDARY MÈRE RICHARD

17 €



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 (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. 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 Maitre D'Hotel. Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.