



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

pour commencer starter

céleri



CÉLERI RÔTI, POIRE EN TEXTURES,
RÂPÉ DE CHÂTAIGNE



CELERY



ROASTED CELERY, PEAR IN DIFFERENT TEXTURES,
GRATED CHESTNUT

17 €

mozzarella



FINES FEUILLES DE MOZZARELLA, PISTACHES,
NOISETTES, HUILE DE NOIX, VIEUX BALSAMIQUE



MOZZARELLA

THIN MOZZARELLA SLICES, PISTACHIOS, HAZELNUTS,
WALNUT OIL, AGED BALSAMIC VINEGAR

19 €

k'nelle

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

LYON QUENELLE

BREADED WHITE FISH MOUSSELINE, CORDIFOLA,
NANTUA SAUCE, CRAYFISH

21 €

champignon



POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, SABAYON FERMIER,
NOISETTES TORÉFIÉES, RÉDUCTION DE CAFÉ

MUSHROOMS

PAN-FRIED MUSHROOMS, FARMER SABAYON,
ROASTED HAZELNUTS, COFFEE REDUCTION

23 €

foie gras



PRESSÉ DE FOIE GRAS, ANGUILE FUMÉE,
CAROTTES ROUGES, PAIN AUX ALGUES

FOIE GRAS

DUCK'S LIVER TERRINE, SMOKED EEL, BEETROOT,
SEAWEED BREAD

28 €

grenouilles



GRENOUILLES MEUNIÈRES, FICOÏDE GLACIALE,
CRESSON, TÉTRAGONE, FÈVES DE TONKA

FROGS

MEUNIÈRE FROGS, ICE PLANT, TETRAGON, TONKA BEANS

32 €

ris de veau



RIS DE VEAU CROUSTI-FONDANT, CAVIAR,
CRÈME DE BRESSE, POUDRE DE CHAMPIGNONS



VEAL SWEETBREAD

CRISPY AND MELTING SWEETBREAD, CAVIAR,
BRESSE CREME FRAICHE, MUSHROOM POWDER

38 €



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

à suivre main course

fregola



FREGOLA SARDA EN RISOTTO, VELOUTÉ DE
CHAMPIGNONS, PETITES POUSSÉS

FREGOLA

FREGOLA SARDA RISOTTO, MUSHROOMS VELOUTÉ,
TENDER SHOOTS

21 €

escargots



ESCARGOTS AU CURRY VERT, ESPUMA DE POMMES
DE TERRE, RIZ NOIR VÉNÉRÉ CROUSTILLANT

ESCARGOT

SNAILS WITH GREEN CURRY, POTATO ESPUMA,
CRISPY EMPEROR'S BLACK RICE

32 €

lotte



LOTTE BASSE TEMPÉRATURE, MOULES MORISSEAU,
POURPIER, SAUCE AU VIN JAUNE

MONKFISH

LOW-TEMPERATURE COOKED MONKFISH, PURSLANE,
MORISSEAU MUSSELS, VIN JAUNE SAUCE

33 €

boeuf



CHÂTEAUBRIAND DE BOEUF, TOUT AUTOUR
DU PANAIS, CHAMPIGNONS DES BOIS



BEEF

CHATEAUBRIAND STEAK, PARSNIP IN DIFFERENT TEXTURES,
WILD MUSHROOMS

36 €

pigeon



DEMI-PIGEON LAQUÉ AU MIEL, FLEUR DE CAZETTE,
TOPINAMBOUR, FOIE GRAS POËLÉ



SQUAB

HONEY-LACQUERED HALF PIGEON, BURGUNDY CAZETTE,
JERUSALEM ARTICHOKE, PAN-FRIED FOIE GRAS

32 €

les petits à côté 7 €

pommes de terre sautées aux herbes fraîches / mousseline de pommes de terre
poêlée de champignons / poêlée de petits légumes de saison / salade verte

-

SIDE DISHES

sautéed potatoes with fresh herbs / potato mousseline
seasonal vegetables / sautéed mushrooms / green salad

7€



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

mes cocottes cocotte dishes

pour 2 personnes
for two persons

**carré d'agneau fumé au foin,
doub beurre caramélisée,
sauce vadouvan
41 € par personne**

hay smoked rack of lamb,
caramelized butternut, vadouvan sauce
41€ per person



**poulet de Bresse
au vin jaune,
argouanes sautées
37 € par personne**

Bresse chicken in vin jaune,
sauteed French horn mushrooms
37€ per person



**poulet de Bresse
aux écrevisses, pommes
de terres grenaille dorées,
garniture forestière
37 € par personne**

Bresse chicken with crayfish, golden
brown baby potatoes, forest garnish
37€ per person



**planche :
omble chevalier meunière,
mousseline de pommes de
terre, oeufs de brochet
40 € par personne**

board : arctic char, potato
mousseline, pike eggs
40€ per person



**les petits à côté
7 €**

potatoes sautéed with fresh herbs / potato mousseline
seasonal vegetables / sautéed mushrooms / green salad

SIDE DISHES

sautéed potatoes with fresh herbs / potato mousseline
seasonal vegetables / sautéed mushrooms / green salad

7€



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

pour finir in fine

fromages

ASSIETTE DE LA MÈRE RICHARD

CHEESE PLATTER

FROM THE LEGENDARY MÈRE RICHARD CHEESEMONGERS

21 €

praline

TARTE AUX PRALINES DE LYON EN DEUX FAÇONS,
PATATE DOUCE, AGRUMES

LYON PRALINE

LYON PRALINE TART IN TWO WAYS, SWEET POTATO, CITRUS

14 €

piña colada

BISCUIT MOELLEUX À LA NOIX DE COCO, ANANAS
FLAMBÉ AU RHUM, BEIGNET DE TAPIÛCA

PIÑA COLADA

SOFT COCONUT COOKIE, PINEAPPLE FLAMBÉED IN RUM,
TAPIOCA FRITTER

14 €

poire

POIRE CONFÉRENCE EN TEXTURES, NOIX DE PÉCAN
CARAMÉLISÉES, GINGEMBRE DOUX

PEAR

PEAR IN TEXTURES, CARAMELISED PECAN NUTS,
SWEET GINGER

15 €

chocolat

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR, PRALINÉ À LA
CACAHUÈTE, CROUSTILLANT DE RIZ SOUFFLÉ

CHOCOLATE

DARK CHOCOLATE MOUSSE, PEANUT PRALINE,
CRISPY PUFFED RICE

15 €

noisette

CROUSTILLANT DE NOISETTE, GANACHE MONTÉE
AU CHOCOLAT AU LAIT, GELÉE DE YUZU

HAZELNUT

CRISPY HAZELNUT BISCUIT, MILK CHOCOLATE, YUZU

16 €

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
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.
Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

mes producteurs my suppliers

pain

BAGUETTES DE LA MAISON POZZOLI (LYON)
BAGUETTES FROM THE LEGENDARY POZZOLI BAKERY (LYON)

viandes

VEAU & BOEUF FRANÇAIS DE LA MAISON BEAUVALLET (LOIRET)
VOLAILLES ORIGINE BRESSE (AIN)
ESCARGOTS DE LA FERME LE GRAND CONTOUR (RHÔNE)
FRENCH VEAL AND BEEF FROM BEAUVALLET BUTCHER'S (LOIRET)
POULTRY FROM THE BRESSE REGION (AIN)
SNAILS FROM LE GRAND CONTOUR FARM (RHÔNE)

poissons

OMBLE CHEVALIER DE LA FERME MURGAT (ISÈRE)
LOTTE & MOULES D'ATLANTIQUE DE LA MAISON VIANEY (LYON)
CAVIAR D'ESTURGEON BLANC CALVISIUS TRADITION ROYALE (ITALIE)
GRENOUILLES FRAICHES D'ÉLEVAGE EUROPÉEN
ARCTIC CHAR FROM THE MURGAT FARM (ISÈRE)
ATLANTIC MONKFISH AND MUSSELS FROM VIANEY FISHMONGERS (LYON)
WHITE STURGEON CAVIAR FROM CALVISIUS TRADITION ROYAL (ITALY)
FRESH EUROPEAN FARMED FROGS

légumes

LÉGUMES RÉGIONAUX DU MARAICHER LOÏC MOUNIER
CRESSON BIOLOGIQUE DE ROCH SIMIAN (RHÔNE)
LOCAL VEGETABLES FROM MARKET GARDENER LOÏC MOUNIER
ORGANIC WATERCRESS FROM MR. ROCH SIMIAN (RHÔNE)

fromages

LA MÈRE RICHARD (LYON)
L'ATELIER DES MOZZARELLAS (HAUTE-SAVOIE)
LA MÈRE RICHARD CHEESEMONGERS (LYON)
MOZZARELLA FROM L'ATELIER DES MOZZARELLAS (HAUTE-SAVOIE)

chocolat

CHOCOLATERIE VALRHONA (DRÔME)
VALRHONA CHOCOLATE (DRÔME)

café

CAFÉS GONÉO, MAISON DE TORRÉFACTION (LYON)
CAFÉS GONÉO, ROASTING HOUSE (LYON)

thés

LA FABRIKATHÉ, ARTISAN ASSEMBLEUR (LOIRE)
LA FABRIKATHÉ, ARTISAN ASSEMBLER (LOIRE)