

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

85€ PAR PERSONNE

l'œuf

L'ŒUF PARFAIT BIO, FRICASSÉE DE GIROLLES DE LA HAUTE-LOIRE
À L'AMARETTO, VELOUTÉ D'HÉLIANTIS

EGG

ORGANIC EGG PERFECT, MUSHROOM AND AMARETTO
FRICASSE WITH CHANTERELLE MUSHROOMS

les langoustines

DEMOISELLES DE GUILVINEC JUSTE NACRÉES, POMMES DE RIS
DE VEAU RÔTIÉS, KASHA SOUFFLÉ & LAITUE CROUSTILLANTE

LANGOUSTINE

LIGHTLY-COOKED DEMOISELLES DE GUILVINEC LANGOUSTINES, ROASTED
VEAL SWEETBREADS, BUCKWHEAT SOUFFLE AND CRISPY LETTUCE

le bœuf

TOURNEDOS DE BŒUF FRANÇAIS,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE,
SALSIFIS BLANCS CROUSTILLANTS
& JUS AU BOUDIN NOIR

BEEF

FRENCH BEEF TOURNEDOS, POTATO
MOUSSELINE, CRUNCHY MINI SALSIFY
AND BLACK PUDDING GRAVY

la barbue

FILET DE BARBUE AU BEURRE,
BARBILLONS CROUSTILLANTS,
GIROLLES & SAUCE AU VIN JAUNE IODÉE

BRILL

FILLET OF BRILL IN BUTTER, CRISPY BARBEL
FISH, CHANTERELLE MUSHROOMS
AND YELLOW WINE SAUCE

le maïs

FINANCIER & GANACHE LACTÉE
AU POPCORN, CRÈME MONTÉE
À L'ORGE TORRÉFIÉ,
SORBET À LA BIÈRE

CORN

FINANCIER TEA CAKE
WITH POPCORN MILK GANACHE,
WHIPPED ROASTED BARLEY CREAM,
BEER SORBET

le chocolat

BISCUIT MOELLEUX & CRÉMEUX
AU CHOCOLAT, ÉCUME À LA FEUILLE
DE FIGUIER, CHOCOLAT CRAQUANT

CHOCOLATE

SOFT BISCUIT AND CREAMY CHOCOLATE,
FIG LEAF FOAM, CRISP CHOCOLATE

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

sélection d'automne

PAR LE CHEF MATHIEU CHARROIS

67€ PAR PERSONNE

la courge

COURGE SPAGHETTI BRAISÉE,
CRUMBLE GRAINES DE CITROUILLE
& FLOCONS D'AVOINE, MOUSSELINE
DE COURGE & MÉLASSE DE GRENADE

SQUASH

BRAISED SPAGHETTI SQUASH, OATMEAL
AND PUMPKIN SEED CRUMBLE, SQUASH
MOUSSELINE AND POMEGRANATE MOLASSES

ou

l'œuf

L'ŒUF PARFAIT BIO, FRICASSÉE
DE GIROLLES DE LA HAUTE-LOIRE
À L'AMARETTO, VELOUTÉ D'HÉLIANTIS

EGG

ORGANIC EGG PERFECT,
MUSHROOM AND AMARETTO FRICASSE
WITH CHANTERELLE MUSHROOMS
FROM THE HAUTE LOIRE,
CREAMY HELIANTUS SOUP

le bœuf

TOURNEDOS DE BŒUF FRANÇAIS,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE,
SALSIFIS BLANCS CROUSTILLANTS
& JUS AU BOUDIN NOIR

BEEF

FRENCH BEEF TOURNEDOS, POTATO
MOUSSELINE, CRUNCHY MINI SALSIFY
AND BLACK PUDDING GRAVY

ou

le risotto

RISOTTO CRÉMEUX AU PECORINO
DI MOLITERNO & AUX COQUILLAGES

RISOTTO

CREAMY RISOTTO WITH PECORINO
DI MOLITERNO AND SHELLFISH

le chocolat

BISCUIT MOELLEUX & CRÉMEUX
AU CHOCOLAT, ÉCUME À LA FEUILLE DE
FIGUIER, CHOCOLAT CRAQUANT

CHOCOLATE

SOFT BISCUIT AND CREAMY CHOCOLATE,
FIG LEAF FOAM, CRISP CHOCOLATE

ou

le maïs

FINANCIER & GANACHE LACTÉE
AU POPCORN, CRÈME MONTÉE
À L'ORGE TORRÉFIÉ, SORBET À LA BIÈRE

CORN

FINANCIER TEA CAKE
WITH POPCORN MILK GANACHE,
WHIPPED ROASTED BARLEY CREAM,
BEER SORBET


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


pour commencer

starter

les langoustines

-  DEMOISELLES DE GUILVINEC JUSTE NACRÉES, POMMES DE RIS DE VEAU RÔTIÉS, KASHA SOUFFLÉ & LAITUE DE MER CROUSTILLANTE **26 €**
- LANGOUSTINE**
LIGHTLY-COOKED LANGOUSTINES, ROASTED VEAL SWEETBREADS, BUCKWHEAT SOUFFLE AND CRISPY SEA LETTUCE


l'œuf

-  L'ŒUF PARFAIT BIO, FRICASSÉE DE GIROLLES DE LA HAUTE-LOIRE À L'AMARETTO, VELOUTÉ D'HÉLIANTIS **17 €**
- EGG**
ORGANIC EGG PERFECT, MUSHROOM AND AMARETTO FRICASSE WITH CHANTERELLE MUSHROOMS FROM THE HAUTE LOIRE, CREAMY HELIANTUS SOUP

le veau

-  TARTARE DE VEAU BLANC PIÉMONTAIS, CREVETTES GAMBERO ROSA, VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX, ZESTE D'AGRUME **27 €**
- VEAL**
PIEDMONTESE WHITE VEAL TARTARE, GAMBERO ROSA PRAWNS, WALNUT OIL VINEGAR AND CITRUS ZEST

la courge

-  COURGE SPAGHETTI BRAISÉE, CRUMBLE AUX GRAINES DE CITROUILLE & FLOCONS D'AVOINE, MOUSSELINE DE COURGE & MÉLASSE DE GRENADE **16 €**
- SQUASH**
BRAISED SPAGHETTI SQUASH, OATMEAL AND PUMPKIN SEED CRUMBLE, SQUASH PURÉE AND POMEGRANATE MOLASSES

la k'nelle

- MOUSSELINE DE POISSON BLANC EN PANURE, TÉTRAGONE, SAUCE NANTUA, ÉCREVISSÉS **21€**
- LYON QUENELLE**
BREADED WHITE FISH MOUSSELINE, NEW ZEALAND SPINACH, NANTUA SAUCE, CRAYFISH



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

à suivre

main course

le bar


BAR DE LIGNE RÔTI, GNOCCHIS À LA FARINE DE CHÂTAIGNES D'ARDÈCHE, NOISETTES TORRÉFIÉES, HUILE DE NOISETTE & JUS AU GUANCIALE

35 €

BASS

LINE-CAUGHT BASS, GNOCCHI DUMPLINGS MADE FROM ARDÈCHE CHESTNUT FLOUR, ROASTED HAZELNUTS, HAZELNUT OIL AND GUANCIALE GRAVY

le bœuf

 Tournedos de bœuf français, mousseline de pommes de terre, salsifis blancs croustillants & jus au boudin noir

42 €

BEEF

FRENCH BEEF Tournedos, potato mousseline, crunchy mini salsify and artisan black pudding gravy

le colvert

 Colvert cuit sur le coffre, jus de colvert, mini betteraves confites, purée de coing & poivre de kerala

35 €

DUCK

Colvert duck breast, duck gravy, confit beetroots, quince mousseline with kerala pepper

la barbue

Filet de barbue au beurre, barbillons croustillants, girolles & sauce au vin jaune iodée

37 €

BRILL

Fillet of brill in butter, crispy barbel fish, chanterelle mushrooms and yellow wine sauce

le risotto

 Risotto crémeux au pecorino di moliterno & aux coquillages

22 €

RISOTTO

Creamy risotto with pecorino di moliterno and shellfish

les petits à côté

7 €

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

-

SIDE DISHES

sautéed potatoes with fresh herbs / potato mousseline / seasonal vegetables / green salad / spinach / french fries

€7



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

service au guéridon

service at your table

pour 2 personnes
for two persons

côte de bœuf
black angus 1kg
& légumes de saison
125 €

-
Black Angus beef rib (1kg)
and seasonal vegetables

€125



poulet de bresse
sauce vin jaune
& pleurotes
74 €

-
Free-range Bresse chicken
in yellow wine sauce
with oyster mushrooms

€74



sole meunière
de nos côtes bretonnes
110 €

-
Line - caught sole meuniere
from off the coast of Brittany

€110



servi avec pommes de terre délicatesse rôties au beurre

les petits à côté
7 €

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

-

SIDE DISHES

sautéed potatoes with fresh herbs / potato mousseline / seasonal vegetables / green salad /
spinach / french fries

€7



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

pour finir in fine

les fromages

ASSIETTE DE LA MÈRE RICHARD

CHEESE PLATTER

FROM THE LEGENDARY LA MÈRE RICHARD
CHEESEMONGERS

19 €

le chocolat

BISCUIT MOELLEUX & CRÉMEUX AU CHOCOLAT,
ÉCUME AU JUS ET GRUÉ DE CACAO
CHOCOLAT CRAQUANT

CHOCOLATE

SOFT BISCUIT AND CREAMY CHOCOLATE, COCOA JUICE
AND NIBS FOAM, CRISP CHOCOLATE

16 €

le maïs

FINANCIER & GANACHE LACTÉE AU POPCORN,
CRÈME MONTÉE À L'ORGE TORRÉFIÉ,
SORBET À LA BIÈRE

CORN

FINANCIER TEA CAKE WITH POPCORN MILK GANACHE,
WHIPPED ROASTED BARLEY CREAM, BEER SORBET

15 €

le pain

PAIN PERDU DE CAMPAGNE, CONFITURE DE LAIT,
CHANTILLY AU SARRASIN, CRÈME GLACÉE
AU LAIT RIBOT, SARRASIN SOUFFLÉ

BREAD

COUNTRY BREAD PUDDING, MILK JAM, BUCKWHEAT WHIPPED
CREAM, RIBOT MILK ICE CREAM, BUCKWHEAT POPCORN

14 €

le spéculoos

CRÉMEUX SPÉCULOOS & FRUIT DE LA PASSION,
SORBET À L'ANETH, CROUSTILLANT DE SPÉCULOOS

SPECULAAS

SPECULAAS & PASSION FRUIT CREAM, DILL SORBET,
SPECULAAS SNAPS

14 €

le coing

PURÉE & GELÉE DE COING D'ARDÈCHE SUR PAIN
DE GÈNES, POMMES GRANNY SMITH FRAÎCHES,
PRALINÉ NOIX DE PÉCAN

QUINCE

ARDECHE QUINCE JELLY AND QUINCE PUREE ON GENOA BREAD,
FRESH GRANNY SMITH APPLES, PECAN PRALINÉ

15 €



Sans Gluten
Gluten Free

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

RHÔNE

PAIN & BRIOCHE DE LA MAISON POZZOLI, LYON
BOUDIN NOIR ARTISANAL DE LA MAISON BELLO, LABEL BIO, LYON
FROMAGES DE LA MÈRE RICHARD, LYON
BREAD AND BRIOCHE FROM THE LEGENDARY POZZOLI BAKERY (LYON)
ARTISAN BLACK PUDDING FROM LA MAISON BELLO (LYON)
CHEESE FROM LA MÈRE RICHARD CHEESEMONGERS (LYON)

ARDÈCHE

CHÂTAIGNES AOP BIO MILLÉSIMÉES 2020, SANS OGM
ORGANIC PDO CHESTNUTS, GMO-FREE

LOIRE

ŒUFS FRAIS & BIO DE L'ASSOCIATION POULOLOU : POULES SEXÉES IN OVO,
ÉLEVÉES EN PLEIN AIR PENDANT 2 ANS, RETRAITE DANS LE JARDIN DE PARTICULIERS
FRESH & ORGANIC EGGS FROM POULOLOU: HENS ARE SEXED IN OVO,
RAISED FREE-RANGE FOR 2 YEARS BEFORE RETIRING IN PRIVATE GARDENS

AIN

CANARD COLVERT ISSU DE LA CHASSE FRANÇAISE
POULET DE BRESSE AOP ÉLEVÉ EN PLEIN AIR
NATURALLY HARVESTED COLVERT DUCK
PDO AND FREE-RANGE BRESSE CHICKEN

HAUTE-LOIRE

LÉGUMES, FRUITS & CHAMPIGNONS DE SAISON DU MARAÎCHER RÉGIONAL LOÏC MOUNIER
SEASONAL VEGETABLES, FRUITS AND MUSHROOMS FROM LOCAL MARKET GARDENER LOÏC MOUNIER

MER MÉDITERRANÉE

CREVETTES GAMBERO ROSA DE FADI PRESTIGE, ISSUES D'UNE PÊCHE RESPECTUEUSE
DE SON ENVIRONNEMENT
GAMBERO ROSA PRAWNS FROM FADI PRESTIGE, ETHICALLY AND ECOLOGICALLY FISHED

BRETAGNE

ALGUES & LANGOUSTINES DE NOÉ L'ATELIER DE LA MER, DÉFENSEURS DE LA PÊCHE
DURABLE & DE L'AQUACULTURE NATURELLE
ALGAE & LANGOUSTINES FROM NOE L'ATELIER DE LA MER, ADVOCATE FOR SUSTAINABLE FISHING
& NATURAL AQUACULTURE

FRANCE

POMME DE RIS DE VEAU DE LA MAISON BEAUVALLET, DÉFENSEURS DES FILIÈRES
AGRICOLES DURABLES
TOURNEDOS DE BOEUF DE FADI PRESTIGE, ISSU D'UN ÉLEVAGE NORMAND
TRADITIONNEL & LOCAL, GARANT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL
VEAL SWEETBREADS FROM THE MAISON BEAUVALLET, ADVOCATE FOR SUSTAINABLE AGRICULTURE
BEEF TOURNEDOS FROM FADI PRESTIGE, TRADITIONALLY BRED IN NORMANDY IN COMPLIANCE
WITH ANIMAL WELFARE STANDARDS

ITALIE

PECORINO DE BASILICATE & GUANCIALE DE LOMBARDIE AOP
VEAU DE FADI PRESTIGE, ÉLEVÉ DANS LES HAUTS PÂTURAGES DU PIÉMONT
PDO PECORINO FROM BASILICATA & PDO GUANCIALE FROM LOMBARDY (ITALY)
VEAL FROM FADI PRESTIGE, BRED IN THE HIGH RANGELANDS OF THE PIEDMONT MOUNTAINS (ITALY)

IRLANDE

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS DE FADI PRESTIGE, ISSU DE L'AGRICULTURE
BIODYNAMIQUE, ÉLEVÉ EN IRLANDE & NOURRI AUX TRÈFLES
ORGANIC CLOVER FED BLACK ANGUS BEEF FROM BIO-DYNAMIC BREEDING (IRELAND)