

**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

## le champignon

AGNOLOTTI FARCIS AUX CHAMPIGNONS DE LA HAUTE-LOIRE,  
CRÈME DE CHAMPIGNONS À LA FÈVE DE TONKA

### MUSHROOMS

HAUTE-LOIRE MUSHROOMS STUFFED AGNOLOTTI,  
CREAM OF MUSHROOMS WITH TONKA BEAN

## la saint-jacques

SAINT-JACQUES RÔTIES, VIENNOISE DE COMTÉ AFFINÉ,  
TOPINAMBOURS FONDANTS ET SAUCE  
À LA LIQUEUR DE NOIX DES PÈRES CHARTREUX

### SCALLOPS

ROASTED SCALLOPS, VIENNOISE OF MATURE COMTÉ CHEESE,  
JERUSALEM ARTICHOKE AND WALNUT LIQUOR FROM PÈRES CHARTREUX

## le boeuf

ENTRECÔTE DE BŒUF CHAROLAIS,  
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE  
GRENAILLE EN PERSILLADE,  
JUS DE VIANDE TRUFFÉ

### BEEF

CHAROLAIS RIB STEAK,  
SMASHED GRENAILLE POTATOES  
WITH PARSLEY AND GARLIC,  
TRUFFLE GRAVY

## le saint-pierre

FILET DE SAINT-PIERRE ET LARD  
DE COLONNATA, DÉCLINAISON  
DE COURGE, POIVRE CITRONNÉ

### JOHN DORY

JOHN DORY FILLET WITH COLONNATA BACON,  
SQUASH VARIATIONS AND LEMON PEPPER

ou

## le chocolat

CHOCOLAT VALRHONA BIO 74%  
PUR MADAGASCAR, NOIX DE CAJOU,  
SORBET À L'AVOCAT, GEL THYM CITRON

### CHOCOLATE

74% PURE ORGANIC MADAGASCAR  
CHOCOLATE FROM LA MAISON VALRHONA,  
CASHEW NUTS, AVOCADO SORBET,  
LEMON THYME GEL

## le gulab jamun

GULAB JAMUN SAFRANÉ, MOUSSE  
À LA ROSE, ÉCLATS DE PISTACHE D'IRAN,  
GLACE À LA CARDAMOME VERTE

### GULAB JAMUN

SAFFRON GULAB JAMUN, ROSE MOUSSE,  
IRANIAN PISTACHIO SLIVERS,  
GREEN CARDAMOM ICE CREAM

ou

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 de saison

PAR LE CHEF MATHIEU CHARROIS

66€ PAR PERSONNE

## le champignon

AGNOLOTTI FARCIS AUX  
CHAMPIGNONS DE LA HAUTE-LOIRE,  
CRÈME DE CHAMPIGNONS  
À LA FÈVE DE TONKA

### MUSHROOMS

HAUTE-LOIRE MUSHROOMS STUFFED  
AGNOLOTTI, CREAM OF MUSHROOMS  
WITH TONKA BEAN

ou

## le canard

CROMESQUIS DE CANARD  
CONFIT ET PISTACHES, CHUTNEY  
DE DATTES AU TAMARIN

### DUCK

DUCK LEG CONFIT AND PISTACHIO  
CROMESQUIS, DATE  
AND TAMARIN CHUTNEY

## le saint-pierre

FILET DE SAINT-PIERRE ET LARD  
DE COLONNATA, DÉCLINAISON  
DE COURGE, POIVRE CITRONNÉ

### JOHN DORY

JOHN DORY FILLET WITH COLONNATA  
BACON, SQUASH VARIATIONS  
AND LEMON PEPPER

ou

## le cerf

NOISETTE DE CERF D'ALSACE FUMÉ  
AU SAPIN, MOUSSELINE DE PANAIS  
ET VANILLE, LIQUEUR DE SAPINETTE,  
NOIX DE MACADAMIA

### DEER

PINE SMOKED DOE DEER TENDERLOIN,  
PARSNIP AND VANILLA MOUSSELIN, PINE  
LEAVES LIQUOR SAUCE, MACADAMIA NUTS

## le chocolat

CHOCOLAT VALRHONA BIO 74%  
PUR MADAGASCAR, NOIX DE CAJOU,  
SORBET À L'AVOCAT, GEL THYM CITRON

### CHOCOLATE

74% PURE ORGANIC MADAGASCAR  
CHOCOLATE FROM LA MAISON VALRHONA,  
CASHEW NUTS, AVOCADO SORBET,  
LEMON THYME GEL

ou

## le miel

MIEL DE CHÂTAIGNIER, CITRON JAUNE,  
NOIX DE PÉCAN ET GINGEMBRE

### HONEY

CHESTNUT HONEY, LEMON, PECAN  
AND GINGER

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

### le champignon



AGNOLOTTI FARCIS AUX CHAMPIGNONS DE LA HAUTE-LOIRE, CRÈME DE CHAMPIGNONS À LA FÈVE DE TONKA

#### MUSHROOMS

HAUTE-LOIRE MUSHROOMS STUFFED AGNOLOTTI, CREAM OF MUSHROOMS WITH TONKA BEAN

23 €

### le lapin



PRESSÉ DE LAPIN DE BOURGOGNE ET ANGUILE FUMÉE, PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE ET CORIANDRE CRESS

#### RABBIT

PRESSED BURGUNDY RABBIT AND SMOKED EEL, PICKLED MUSTARD SEEDS AND CORIANDER CRESS

19 €

### la saint-jacques

SAINT-JACQUES RÔTIES, VIENNOISE DE COMTÉ AFFINÉ, TOPINAMBOURS FONDANTS ET SAUCE À LA LIQUEUR DE NOIX DES PÈRES CHARTREUX

#### SCALLOPS

ROASTED SCALLOPS, VIENNOISE OF MATURE COMTÉ CHEESE, JERUSALEM ARTICHOKES AND WALNUT LIQUOR FROM PÈRES CHARTREUX

26 €

### la k'nelle

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

#### LYON QUENELLE

BREADED WHITE FISH MOUSSELINE, NEW ZEALAND WILD SPINACH, NANTUA SAUCE, CRAYFISH

22 €

### le canard



CROMESQUIS DE CANARD CONFIT ET PISTACHES, CHUTNEY DE DATTES AU TAMARIN

#### DUCK

DUCK LEG CONFIT AND PISTACHIO CROMESQUIS, DATE AND TAMARIN CHUTNEY

19 €




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 cerf

-  NOISETTE DE CERF D'ALSACE FUMÉ AU SAPIN, MOUSSELINE DE PANAIS ET VANILLE, LIQUEUR DE SAPINETTE, NOIX DE MACADAMIA **32 €**
- DEER**  
PINE SMOKED DOE DEER TENDERLOIN, PARSNIP AND VANILLA MOUSSELIN, PINE LEAVES LIQUOR SAUCE, MACADAMIA NUTS

### la lotte

-  LOTTE RÔTIE AU BEURRE MOUSSEUX, CÉLERI-RAVE EN TEXTURE, CRÈME D'OURSIN **29 €**
- MONKFISH**  
ROASTED MONKFISH, CELERIAC IN TEXTURE, SEA URCHIN CREAM

### le saint-pierre

-  FILET DE SAINT-PIERRE ET LARD DE COLONNATA, DÉCLINAISON DE COURGE, POIVRE CITRONNÉ **34 €**
- JOHN DORY**  
JOHN DORY FILLET WITH COLONNATA BACON, SQUASH VARIATIONS AND LEMON PEPPER

### le boeuf

-  ENTRECÔTE DE BŒUF CHAROLAIS, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE GRENAILLE EN PERSILLADE, JUS DE VIANDE TRUFFÉ **40 €**
- BEEF**  
CHAROLAIS RIB STEAK, SMASHED GRENAILLE POTATOES WITH PARSLEY AND GARLIC, TRUFFLE GRAVY

### la fregola

-  FREGOLA SARDA À LA CONFITURE DE CHAMPIGNONS DES BOIS, OIGNONS DE ROSCOFF ET CHÂTAIGNES **19 €**
- FREGOLA SARDA**  
FREGOLA SARDA WITH WILD MUSHROOMS JAM, ROSCOFF ONIONS AND CHESNUTS

### 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 / jeunes pousses d'épinards

-

#### SIDE DISHES

sautéed potatoes with fresh herbs / potato puree / seasonal vegetables / green salad / sautéed baby spinach



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

### volaille de Bresse, sauce vin jaune

85 €

Free-range Bresse chicken  
in yellow wine sauce

€85



### côte de veau du Piémont

85 €

Piedmontese  
veal chops

€85



### darne de saumon, pommes mitraille dorées, beurre blanc aux baies de passion, miel safrané

74€

Salmon darnes, mitraille potatoes, white  
butter sauce with passion berries and saffron honey

€74



### les petits à côté

7 €

potatoes sautéed with fresh herbs / potato puree / seasonal vegetables / green salad / baby spinach

#### SIDE DISHES

sautéed potatoes with fresh herbs / potato puree / seasonal vegetables / green salad /  
sautéed baby spinach

€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

SAINT-MARCELLIN, SAINTE MAURE & COMTÉ  
DE LA MÈRE RICHARD

### CHEESE PLATTER

FROM THE LEGENDARY LA MÈRE RICHARD CHEESEMONGERS

19 €

## le chocolat



CHOCOLAT VALRHONA BIO 74% PUR MADAGASCAR,  
NOIX DE CAJOU, SORBET À L'AVOCAT,  
GEL THYM CITRON

### CHOCOLATE

74% PURE ORGANIC MADAGASCAR CHOCOLATE FROM  
LA MAISON VALRHONA, CASHEW NUTS, AVOCADO SORBET,  
LEMON THYME GEL

16 €

## le cèpe



CRÉMEUX AUX CÈPES, SIROP D'ÉRABLE, SORBET  
CASSIS ET SAPIN

### CEPS

CEPS MUSHROOMS CREAM, MAPLE SYRUP,  
BLACKCURRANT AND PINE SORBET

15 €

## le miel

MIEL DE CHÂTAIGNIER, CITRON JAUNE,  
NOIX DE PÉCAN ET GINGEMBRE

### HONEY

CHESTNUT HONEY, LEMON, PECAN AND GINGER

15 €

## le gulab jamun

GULAB JAMUN SAFRANÉ, MOUSSE À LA ROSE  
ET ÉCLATS DE PISTACHE D'IRAN, GLACE  
À LA CARDAMOME VERTE

### GULAB JAMUN

SAFFRON GULAB JAMUN, ROSE MOUSSE, IRANIAN PISTACHIO  
SLIVERS, GREEN CARDAMOM ICE CREAM

16 €

## la pomme

FLEUR DE POMME GRANNY À L'ESTRAGON  
ET AU LAIT D'AMANDE, GEL À L'AMARETTO

### APPLE

GRANNY SMITH APPLE WITH TARRAGON, ALMOND  
MILK, AMARETTO GEL

15 €



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.  
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.

# 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**