



**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

l'omble

OMBLE CHEVALIER DE LA MAISON MURGAT FUMÉ, TARTARE DE GIROLLES,
VINAIGRETTE À LA SAPINETTE, POUDRE DE CHAMPIGNONS

ARCTIC CHAR

ARCTIC CHAR FROM MAISON MURGAT, GIROLLE TARTARE
AND MUSHROOM POWDER

le ris de veau

RIS DE VEAU AU BEURRE MOUSSEUX, SALSIFIS CONFITS, POMME PRESSÉE
AU CIDRE, BEURRE BLANC AUX BAIES ROSES

SWEETBREAD

VEAL SWEETBREADS, SALSIFY, CIDER-PRESSED APPLE,
AND PINK PEPPERCORN BEURRE BLANC

le homard

QUEUE DE HOMARD, RAVIOLE
CRÈME DE RICOTTA ET HOMARD,
BEURRE BLANC AU FENOUIL
ET SAUGE FRIT

LOBSTER TAIL

LOBSTER TAIL, LOBSTER AND RICOTTA
RAVIOLI, FENUGREEK BEURRE BLANC,
CRUSHED HAZELNUTS AND FRIED SAGE

le canard

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

DUCK

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

ou

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

6 €

le chocolat

COOKIE PÉCAN CACAO, MOELLEUX AU
CHOCOLAT, « NAMELAKA » À LA BAIE
DES BATAK, CRÈME CARAMÉLISÉE

CHOCOLATE

PECAN CACAO COOKIE, CHOCOLATE
FONDANT, "NAMELAKA" WITH BATAK
BERRY AND CARAMELIZED CREAM

l'exotique

RIZ COCO, MANGUE FRAÎCHE À LA
CORIANDRE, CRÈME SOYEUSE
COCO, SORBET COROSSOL,
SAUCE AU CURRY VERT

EXOTIC

COCONUT RICE, FRESH MANGO
WITH CORIANDER, COCONUT
CREAM, SOURSOP SORBET AND
GREEN CURRY SAUCE

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

l'anguille

MILLEFEUILLE D'ANGUILLE FUMÉE,
RÉMOULADE DE CÉLERI ET GRANNY
SMITH, CRÈME MONTÉE À LA
BERGAMOTE

EEL

SMOKED EEL "MILLEFEUILLE", CELERY
AND GRANNY SMITH REMOULADE,
BERGAMOT WHIPPED CREAM

le comté

TARTE AU COMTÉ AFFINÉ 18 MOIS,
CHAMPIGNONS SYLVESTRES SAUTÉS,
CHIPS DE TOPINAMBOUR, CRÈME DE
MARRON ET POUDRE DE CÈPES

ou

COMTÉ

COMTÉ CHEESE TART, SAUTÉED
SEASONAL MUSHROOMS, JERUSALEM
ARTICHOKE CHIPS, CHESTNUT CREAM
AND CEP POWDER

la sérieole

FILET DE SÉRIOLE, CHOU-RAVE,
CÂPRES FRITES, TRADITIONNELLE
SAUCE HOLLANDAISE ET NAVET
BOULE D'OR

YELLOWTAIL

YELLOWTAIL FILLET, KOHLRABI, FRIED
CAPERS, HOLLANDAISE SAUCE
AND GOLDEN TURNIP

le rumsteak

PAVÉ DE RUMSTEAK, MOUSSELINE
DE PANAI, CRÈME DE RAIFORT,
DEMI-GLACE

ou

RUMP STEAK

RUMP STEAK, PARSNIP PURÉE,
HORSERADISH CREAM, BEEF JUS

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

6€

le chocolat

COOKIE PÉCAN CACAO, MOELLEUX AU
CHOCOLAT, « NAMELAKA » À LA BAIE
DES BATAK, CRÈME CARAMÉLISÉE

CHOCOLATE

PECAN CACAO COOKIE, CHOCOLATE
FONDANT, "NAMELAKA" WITH BATAK
BERRY AND CARAMELIZED CREAM

le maïs

CORN BREAD AU MIEL, ESPUMA
DE POP-CORN, MAÏS GRILLÉ AU
PAPRIKA FUMÉ ET CHIPOTLE,
POLENTA, GLACE AU MAÏS

ou

HONEY CORN BREAD

HONEY CORNBREAD, POPCORN ESPUMA,
GRILLED CORN WITH SMOKED PAPRIKA
AND CHIPOTLE, POLENTA AND CORN ICE
CREAM

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 €

BEETROOT

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

le comté



TARTE AU COMTÉ AFFINÉ 18 MOIS, CHAMPIGNONS SYLVESTRES SAUTÉS, CHIPS DE TOPINAMBOUR, CRÈME DE MARRON ET POUDRE DE CÈPES

23 €

COMTÉ

COMTÉ CHEESE TART, SAUTÉED SEASONAL MUSHROOMS, JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS, CHESTNUT CREAM AND CEP POWDER

la k'nelle

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

22 €

LYON QUENELLE

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

l'anguille



MILLEFEUILLE D'ANGUILLE FUMÉE, RÉMOULADE DE CÉLERI ET GRANNY SMITH, CRÈME MONTÉE À LA BERGAMOTE

26 €

EEL

SMOKED EEL "MILLEFEUILLE", CELERY AND GRANNY SMITH REMOULADE, BERGAMOT WHIPPED CREAM

le ris de veau



RIS DE VEAU AU BEURRE MOUSSEUX, SALSIFIS CONFITS, POMME PRESSÉE AU CIDRE, BEURRE BLANC AUX BAIES ROSES

32 €

SWEETBREAD

VEAL SWEETBREADS, CONFIT SALSIFY, CIDER-PRESSED APPLE AND PINK PEPPERCORN BEURRE BLANC

le foie gras



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

25 €

FOIE GRAS

FOIE GRAS PARFAIT, CRUSHED PISTACHIOS, COGNAC GEL, TOASTED BRIOCHE

l'omble



OMBLE CHEVALIER DE LA MAISON MURGAT FUMÉ, TARTARE DE GIROLLES, VINAIGRETTE À LA SAPINETTE,



POUDRE DE CHAMPIGNONS

23 €

ARCTIC CHAR

ARCTIC CHAR FROM MAISON MURGAT, GIROLLE TARTARE AND MUSHROOM POWDER

la carotte



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

18 €



CARROT



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

le risotto



RISOTTO TARTUFATA, AMANDES, MASCARPONE,
ET COPEAUX DE PARMESAN

26 €



RISOTTO

TARTUFATA RISOTTO WITH ALMONDS, MASCARPONE, PARMESAN
SHAVINGS

le homard

QUEUE DE HOMARD, RAVIOLE CRÈME DE RICOTTA ET
HOMARD, BEURRE BLANC AU FENOUIL ET SAUGE FRITE
LOBSTER

34 €

LOBSTER TAIL, LOBSTER AND RICOTTA RAVIOLI, FENUGREEK
BEURRE BLANC, CRUSHED HAZELNUTS AND FRIED SAGE

le rumsteak



PAVÉ DE RUMSTEAK, MOUSSELINE DE PANAIS,
CRÈME DE RAIFORT, DEMI-GLACE

36 €

RUMP STEAK

RUMP STEAK, PARSNIP PURÉE, HORSERADISH CREAM, BEEF JUS

le canard



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

32 €



D'ORANGES CONFITES

DUCK

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

la sériole



FILET DE SÉRIOLE, CHOU-RAVE, CÂPRES FRITES,
TRADITIONNELLE SAUCE HOLLANDAISE ET NAVET
BOULE D'OR

29 €

YELLOWTAIL

YELLOWTAIL FILLET, KOHLRABI, FRIED CAPERS, HOLLANDAISE
SAUCE AND GOLDEN TURNIP

le poulpe



POULPE SNACKÉ, YAOURT CARAMÉLISÉ, TAPENADE
ET POMMES MITRAILLE

38 €

OCTOPUS

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

**Tartare de bœuf au guéridon,
servi avec des pommes
gaufrettes
pour 1 personne**

29 €

CLASSIC BEEF TARTARE PREPARED
TABLESIDE, SERVED WITH SKINNY FRIES
FOR 1 PERSON



**Poisson du jour selon
la sélection du chef
pour 2 personnes
tarif selon arrivage**

FRESH FISH OF THE DAY FROM
THE CHEF'S SELECTION
FOR 2 PERSONS



**Pithiviers maison : pigeon, foie gras, et anguille
fumée en croûte, sauce au porto, pommes ratte
pour 2 personnes (préparation : 40 min)**

84 €

HOMEMADE "PITHIVIERS": PIGEON, FOIE GRAS, AND SMOKED EEL
IN PASTRY WITH PORT SAUCE, SERVED FOR TWO WITH "RATTE" POTATOES
(40 MIN PREPARATION)

les petits à côté

8€

Pommes de terre rôties, câpres à queues et ail confit / Salade de radicchio, trévis flamme, castelfranco, et vinaigrette au Xérès / Légumes de saison / Frites

SIDE DISHES

Roasted potatoes with caper berries and confit garlic / Radicchio salad, treviso flamme, castelfranco, and sherry vinaigrette / Seasonal vegetables / Fench fries



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

CHEESE PLATTER

FROM THE LEGENDARY "LA MÈRE RICHARD" CHEESEMONGERS

19 €

le soja cacahuète



MASCARPONE DE SOJA, CRÈME ET GLACE TOFU
ET CACAHUÈTE, BISCUIT CUILLÈRE, CACAHUÈTES
EN CHOUCYOU ET TOUCHE DE BAILEYS

SOY PEANUT

SOY MASCARPONE, TOFU AND PEANUT CREAM AND ICE CREAM,
SPONGE CAKE, CANDIED PEANUTS AND A TOUCH OF BAILEYS

15 €

les pommes

POMME DE TERRE EN TEXTURES VARIÉES, POMME
GRANNY ET GLACE YAOURT CANNELLE

APPLES

POTATO IN VARIED TEXTURES, GRANNY SMITH APPLE AND CINNAMON
YOGURT ICE CREAM

14 €

le chocolat

COOKIE PÉCAN CACAO, MOELLEUX AU CHOCOLAT,
« NAMELAKA » À LA BAIE DES BATAK, CRÈME CARAMÉLISÉE 16 €

CHOCOLATE

PECAN CACAO COOKIE, CHOCOLATE FONDANT, "NAMELAKA" WITH
BATAK BERRY AND CARAMELIZED CREAM

l'exotique



RIZ COCO, MANGUE FRAÎCHE À LA CORIANDRE, CRÈME
SOYEUSE COCO, SORBET COROSSOL, SAUCE AU
CURRY VERT 15 €

EXOTIC

COCONUT RICE, FRESH MANGO WITH CORIANDER, COCONUT
CREAM, SOURSOP SORBET AND GREEN CURRY SAUCE

le maïs



CORN BREAD AU MIEL, ESPUMA DE POP-CORN, MAÏS
GRILLÉ AU PAPRIKA FUMÉ ET CHIPOTLE, POLENTA,
GLACE AU MAÏS 14 €

CORN BREAD

HONEY CORNBREAD, POPCORN ESPUMA, GRILLED CORN WITH
SMOKED PAPRIKA AND CHIPOTLE, POLENTA AND CORN ICE
CREAM



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