

**ENTRE LE GRAND DÔME  
ET LE PETIT DÔME,  
AU CŒUR D'UN ANCIEN JARDIN  
PHARMACEUTIQUE, JAILLIT  
DEPUIS LE XVII<sup>ème</sup> SIÈCLE  
L'EAU D'UNE FONTAINE.  
UN JARDIN DES SENTEURS,  
QUI, BERCE PAR LE BRUIT  
DE L'EAU, ABRITE DES  
SIÈCLES D'HISTOIRES.  
À L'OMBRE D'UN ACACIA  
SÉCULAIRE, JE VOUS PROPOSE  
EN TOUTE CONVIVIALITÉ  
LE MEILLEUR DE MES  
RECETTES ESTIVALES  
SUBLIMÉ PAR DES  
PRODUITS D'EXCEPTION.**

**BIENVENUE À EONA,  
CÔTÉ JARDIN.**

**MATHIEU CHARROIS  
CHEF EXÉCUTIF**

BETWEEN THE GRAND DOME & THE SMALL DOME, IN THE HEART OF A FORMER MEDICINAL GARDEN, A FOUNTAIN GUSHES FORTH AS IT ALWAYS HAS SINCE THE 17<sup>TH</sup> CENTURY. A GARDEN OF FRAGRANCES LULLED BY THE SOUND OF WATER, HOME TO AN ARRAY OF VEGETATION & HOST OF CENTURIES OLD STORIES. IN THE SHADE OF AN ANCIENT TREE, LET ME INVITE YOU TO SHARE, IN A CONVIVIAL ATMOSPHERE, THE BEST OF MY SUMMER RECIPES ENHANCED BY EXCEPTIONAL PRODUCE.

WELCOME TO EONA AND THE GARDEN.

**MATHIEU CHARROIS - EXECUTIVE CHEF**

# menu gourmet

PAR LE CHEF MATHIEU CHARROIS

85€ PAR PERSONNE

## le homard

TORTELLINI DE HOMARD BLEU DE NOS CÔTES BRETONNES, NOIX FERMENTÉES,  
CRÈME DE NOIX DES PÈRES CHARTREUX, BEURRE NOISETTE À LA SAUGE DU JARDIN

### LOBSTER

BRITTANY BLUE LOBSTER TORTELLINI, FERMENTED WALNUTS, PÈRES CHARTREUX  
WALNUT CREAM, BROWN SAGE BUTTER FROM THE GARDEN

## le veau

VEAU FAÇON PICCATA, COUTEAUX EN PERSILLADE ET AGRUME CONFIT,  
POIVRE VOATSIPERIFERY

### VEAL

PICCATA-STYLE VEAL, RAZOR CLAMS WITH PARSLEY AND CANDIED CITRUS,  
VOATSIPERIFERY PEPPER

## le thon rouge

MI-CUIT DE THON ROUGE  
DE MÉDITERRANÉE, ESPUMA  
DE PIMPRENELLE, TEMPURA DE SHISO  
POURPRE, RADIS BLANC COMPRESSÉ  
ET MANGUE

### RED TUNA

SEMI-COOKED MEDITERRANEAN BLUEFIN  
TUNA, BURNET FOAM, PURPLE SHISO  
TEMPURA, COMPRESSED WHITE RADISH  
AND MANGO

## le bœuf

POITRINE DE BŒUF BRAISÉE, OIGNONS  
DES CÉVENNES DÉGLACÉS À LA BIÈRE,  
POMME FONDANTE ET JUS AU FOIN

### BEEF

BRAISED BEEF BRISKET, CÉVENNES ONIONS  
DEGLAZED WITH BEER, FONDANT POTATO  
AND HAY JUS

ou

## la fraise

CROUSTILLANT DE CÉRÉALES, FRAISES  
DE L'ARDÈCHE, JUS DE FRAISE  
ET CHAMPAGNE ROSÉ, OPALINE  
DE BAIES ROSES

### STRAWBERRY

CRUNCHY CEREALS, ARDÈCHE  
STRAWBERRIES, STRAWBERRY JUICE AND  
ROSÉ CHAMPAGNE, OPALINE OF PINK  
BERRIES

## le chocolat

CHOCOLAT MILLOT 74% PUR  
DE MADAGASCAR, YAOURT À LA  
GRECQUE ET CAVIAR DE JUS DE CACAO

### CHOCOLATE

74% PURE MADAGASCAR  
MILLOT CHOCOLATE, GREEK YOGURT  
AND COCOA JUICE CAVIAR

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

62€ PAR PERSONNE

## la stracciatella

STRACCIATELLA DE HAUTE-SAVOIE,  
PESTO DE FÈVES ET BASILIC, CITRON  
CONFIT, AMANDES CARAMELISÉES,  
ZA'ATAR AU SUMAC, JALAPEÑOS  
CONCASSÉS, PAIN LAVASH

### STRACCIATELLA

STRACCIATELLA FROM HAUTE-SAVOIE, BEAN  
AND BASIL PESTO, CANDIED LEMON,  
CARAMELIZED ALMONDS, SUMAC ZA'ATAR,  
CRUSHED JALAPEÑOS, LAVASH FLATBREAD

ou

## le veau

VEAU FAÇON PICCATA, COUTEAUX  
EN PERSILLADE ET AGRUME CONFIT,  
POIVRE VOATSIPERIFERY

### VEAL

PICCATA-STYLE VEAL, RAZOR CLAMS  
WITH PARSLEY AND CANDIED CITRUS,  
VOATSIPERIFERY PEPPER

## le poulpe

POULPE GRILLÉ, HOUMOUS DE TOMATE  
RÔTIE, SAUCE VIERGE ACIDULÉE,  
GRENADE ET CITRON NOIR

### OCTOPUS

GRILLED OCTOPUS, ROASTED TOMATO  
HUMMUS, SOUR SAUCE VIERGE,  
POMEGRANATE AND BLACK LEMON

ou

## le bœuf

POITRINE DE BŒUF BRAISÉE, OIGNONS  
DES CÉVENNES DÉGLACÉS À LA BIÈRE,  
POMME FONDANTE ET JUS AU FOIN

### BEEF

BRAISED BEEF BRISKET, CÉVENNES ONIONS  
DEGLAZED WITH BEER, FONDANT POTATO  
AND HAY JUS

## le melon

CRÉMEUX À LA MÉLISSE, BILLES  
ET JUS DE MELON, ÉMULSION  
DE BREUILH DE BREBIS

### MELON

CREAMY LEMON BALM, MELON,  
SHEEP'S MILK BREUILH ÉMULSION

ou

## le chocolat

CHOCOLAT MILLOT 74% PUR  
DE MADAGASCAR, YAOURT À LA  
GRECQUE ET CAVIAR DE JUS DE CACAO

### CHOCOLATE

74% PURE MADAGASCAR MILLOT  
CHOCOLATE, GREEK YOGURT  
AND COCOA JUICE CAVIAR


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

### la stracciatella

 STRACCIATELLA DE HAUTE-SAVOIE, PESTO DE FÈVES ET BASILIC, CITRON CONFIT, AMANDES CARAMELISÉES, ZA'ATAR AU SUMAC, JALAPEÑOS CONCASSÉS, PAIN LAVASH **19 €**

#### STRACCIATELLA

STRACCIATELLA FROM HAUTE-SAVOIE, BEAN AND BASIL PESTO, CANDIED LEMON, CARAMELIZED ALMONDS, SUMAC ZA'ATAR, CRUSHED JALAPEÑOS, LAVASH FLATBREAD

### la tomate

 TOMATES ANCIENNES À LA LIQUEUR DE ROMARIN, PICKLES DE FRAISES VERTES, TUILE CROUSTILLANTE DE TAPIOCA ET SORBET À L'ANETH DU JARDIN **17 €**

#### TOMATOES

HEIRLOOM TOMATOES WITH ROSEMARY LIQUOR, PICKLED GREEN STRAWBERRIES, CRISPY TAPIOCA TUILE AND DILL SORBET FROM THE GARDEN

### la k'nelle

MOUSSELINE DE POISSON BLANC EN PANURE, TÉTRAGONE, SAUCE NANTUA, ÉCREVISSSES **22 €**

#### LYON QUENELLE

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

### le homard

TORTELLINI DE HOMARD BLEU DE NOS CÔTES BRETONNES, NOIX FERMENTÉES, CRÈME DE NOIX DES PÈRES CHARTREUX, BEURRE NOISETTE À LA SAUGE DU JARDIN **33 €**

#### LOBSTER

BRITTANY BLUE LOBSTER TORTELLINI, FERMENTED WALNUTS, PÈRES CHARTREUX WALNUT CREAM, BROWN SAGE BUTTER FROM THE GARDEN

### le veau

 VEAU FAÇON PICCATA, COUTEAUX EN PERSILLADE ET AGRUME CONFIT, POIVRE VOATSIPERIFERY **24 €**

#### VEAL

PICCATA-STYLE VEAL, RAZOR CLAMS WITH PARSLEY AND CANDIED CITRUS, VOATSIPERIFERY PEPPER

  
**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. 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 poulpe



POULPE GRILLÉ, HOUMOUS DE TOMATE RÔTIE, SAUCE VIERGE ACIDULÉE, GRENADE ET CITRON



NOIR

34 €

#### OCTOPUS

GRILLED OCTOPUS, ROASTED TOMATO HUMMUS, SOUR SAUCE VIERGE, POMEGRANATE AND BLACK LEMON

### le lapin



RÂBLE DE LAPIN DE L'AIN, 'NDUJA ET COQUILLAGES, SUDACHI, SALICORNE ET CHIPS DE PATATE DOUCE



RABBIT

29 €

SADDLE OF RABBIT FROM AIN, 'NDUJA AND SHELLFISH, SUDACHI, GLASSWORT AND SWEET POTATO CRIPS

### le thon rouge

MI-CUIT DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE, ESPUMA DE PIMPRENELLE, TEMPURA DE SHISO POURPRE, RADIS BLANC COMPRESSÉ ET MANGUE

33 €

#### RED TUNA

SEMI-COOKED MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA, BURNET FOAM, PURPLE SHISO TEMPURA, COMPRESSED WHITE RADISH AND MANGO

### le risotto



RISOTTO D'ORGE PERLÉ AU POIVRON ET MINI PIQUILLOS

18 €

#### RISOTTO

PEARL BARLEY RISOTTO WITH BELL PEPPER AND MINI PIQUILLOS

### le bœuf



POITRINE DE BŒUF BRAISÉE, OIGNONS DES CÉVENNES DÉGLACÉS À LA BIÈRE, POMME FONDANTE ET JUS AU FOIN

28 €

#### BEEF

BRAISED BEEF BRISKET, CÉVENNES ONIONS DEGLAZED WITH BEER, FONDANT POTATO AND HAY JUS

### 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

€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, 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



### turbotin meunière, pommes de terre mitraille

75 €

-

Meunière turbot with  
mitraille potatoes

€75



### souris d'agneau, mouseline de pommes de terre de ma grand-mère

70 €

-

Lamb shank, potato mouseline from  
my grandmother's cookbook

€70



### côte de bœuf black angus, pommes mitraille et légumes de saison

160 € (1kg)

200€ (1,3kg) pour 3 personnes

-

Black Angus prime rib with mitraille  
potatoes and seasonal vegetables

€160 (1kg)

€200 (1,3kg) for 3 persons



### les petits à côté

7 €

pommes de terre sautées aux herbes fraîches / mouseline 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

€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

21 €

### CHEESE PLATTER

FROM THE LEGENDARY LA MÈRE RICHARD CHEESEMONGERS

## l'abricot

ABRICOT DE LA DRÔME, CRÈME À L'ITALICUS  
ET SORBET AUX FLEURS D'ACACIA

15 €

### APRICOT

DRÔME APRICOT, ITALICUS LIQUOR CREAM AND ACACIA FLOWER

## le melon

CRÈMEUX À LA MÉLISSE, BILLES ET JUS DE MELON,  
ÉMULSION DE BREUILH DE BREBIS

15 €

### MELON

CREAMY LEMON BALM, MELON, SHEEP'S MILK BREUILH EMULSION

## la fraise



CROUSTILLANT DE CÉRÉALES, FRAISES DE L'ARDÈCHE,  
JUS DE FRAISE AU CHAMPAGNE ROSÉ, OPALINE  
DE BAIES ROSES

15 €

### STRAWBERRY

CRUNCHY CEREALS, ARDÈCHE STRAWBERRIES, STRAWBERRY  
JUICE WITH ROSÉ CHAMPAGNE, OPALINE OF PINK BERRIES

## la framboise

PAIN DE GÈNES AUX AMANDES, ÉMULSION ET SORBET  
FRAMBOISE ET SAKURA

16 €

### RASPBERRY

GENOA BREAD WITH ALMONDS, RASPBERRY AND SAKURA  
EMULSION AND SORBET

## le chocolat



CHOCOLAT MILLOT 74% PUR MADAGASCAR, YAOURT  
À LA GRECQUE ET CAVIAR OABIKA

16 €

### CHOCOLATE

74% PURE MADAGASCAR MILLOT CHOCOLATE, GREEK YOGURT  
AND OABIKA CAVIAR



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.

# 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**



# mes producteurs my suppliers

## **RHÔNE-ALPES**

ANETH ET FEUILLES DE SAUGE RÉCOLTÉES AU GRAND HÔTEL-DIEU, LYON  
FROMAGES DE LA MÈRE RICHARD, LYON  
BIÈRE DE LA BRASSERIE LYONNAISE NINKASI, FRENCH IPA, LYON  
CRÈME DE NOIX DES PÈRES CHARTREUX, VOIRON  
LÉGUMES & FRUITS DE SAISON DU MARAÎCHER RÉGIONAL LOÏC MOUNIER, SAINT-PRIEST  
LIQUEUR DE ROMARIN DE L'HERBORISTE, SAINT-ETIENNE  
STRACCIATELLA DE L'ATELIER DES MOZZARELLAS DE LAMBERT SAGE, HAUTE-SAVOIE  
DILL AND SAGE LEAVES HARVESTED IN THE GRAND HÔTEL-DIEU, LYON  
CHEESE FROM LA MÈRE RICHARD CHEESEMONGERS  
BEER FROM THE NINKASI BREWERY, FRENCH IPA, LYON  
WALNUT CREAM FROM THE CARTHUSIAN FATHERS, VOIRON  
SEASONAL VEGETABLES AND FRUITS FROM LOCAL MARKET GARDENER LOÏC MOUNIER  
ROSEMARY LIQUOR FROM L'HERBORISTE, SAINT-ETIENNE  
STRACCIATELLA FROM L'ATELIER DES MOZZARELLAS, LAMBERT SAGE, HAUTE-SAVOIE

## **AIN**

VOLAILLE DE BRESSE AOP ÉLEVÉE EN PLEIN AIR, DE LA MAISON VOLAILLES DE L'EUROPÉAIN  
PDO AND FREE-RANGE BRESSE CHICKEN FROM LA MAISON VOLAILLES DE L'EUROPÉAIN

## **BRETAGNE & VENDÉE (ATLANTIQUE)**

HOMARD BLEU, TURBOTIN, POULPE ET COUTEAUX PROPOSÉS PAR HOMARDS ARCADIENS  
DÉFENSEURS DE LA PÊCHE DURABLE & DE L'AQUACULTURE NATURELLE  
BLUE LOBSTER, TURBOT, OCTOPUS, RAZOR CLAMS FROM NOE L'ATELIER DE LA MER, ADVOCATE FOR  
SUSTAINABLE FISHING & NATURAL AQUACULTURE

## **MER MÉDITERRANÉE**

THON ROUGE DE NOE DE L'ATELIER DE LA MER, DÉFENSEURS DE LA PÊCHE DURABLE  
& DE L'AQUACULTURE NATURELLE  
RED TUNA FROM NOÉ L'ATELIER DE LA MER, ADVOCATE FOR SUSTAINABLE FISHING & NATURAL AQUACULTURE

## **FRANCE**

VEAU, LAPIN ET BŒUF DE LA MAISON BEAUVALLET, DÉFENSEURS DES FILIÈRES AGRICOLES  
DURABLES  
VEAL, RABBIT AND BEEF FROM THE MAISON BEAUVALLET, ADVOCATE FOR SUSTAINABLE AGRICULTURE

## **IRLANDE**

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS DE FADI PRESTIGE, ISSU D'UN ÉLEVAGE TRADITIONNEL  
& LOCAL, GARANT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL  
BLACK ANGUS PRIME RIB FROM FADI PRESTIGE, TRADITIONALLY BRED IN IRLAND IN COMPLIANCE WITH  
ANIMAL WELFARE STANDARDS

## **MADAGASCAR**

CHOCOLAT DE LA MAISON VALRHONA, ISSU DE LA PLANTATION MILLOT À MADAGASCAR  
MAISON VALRHONA'S CHOCOLATE PRODUCED BY THE MILLOT PLANTATION IN MADAGASCAR