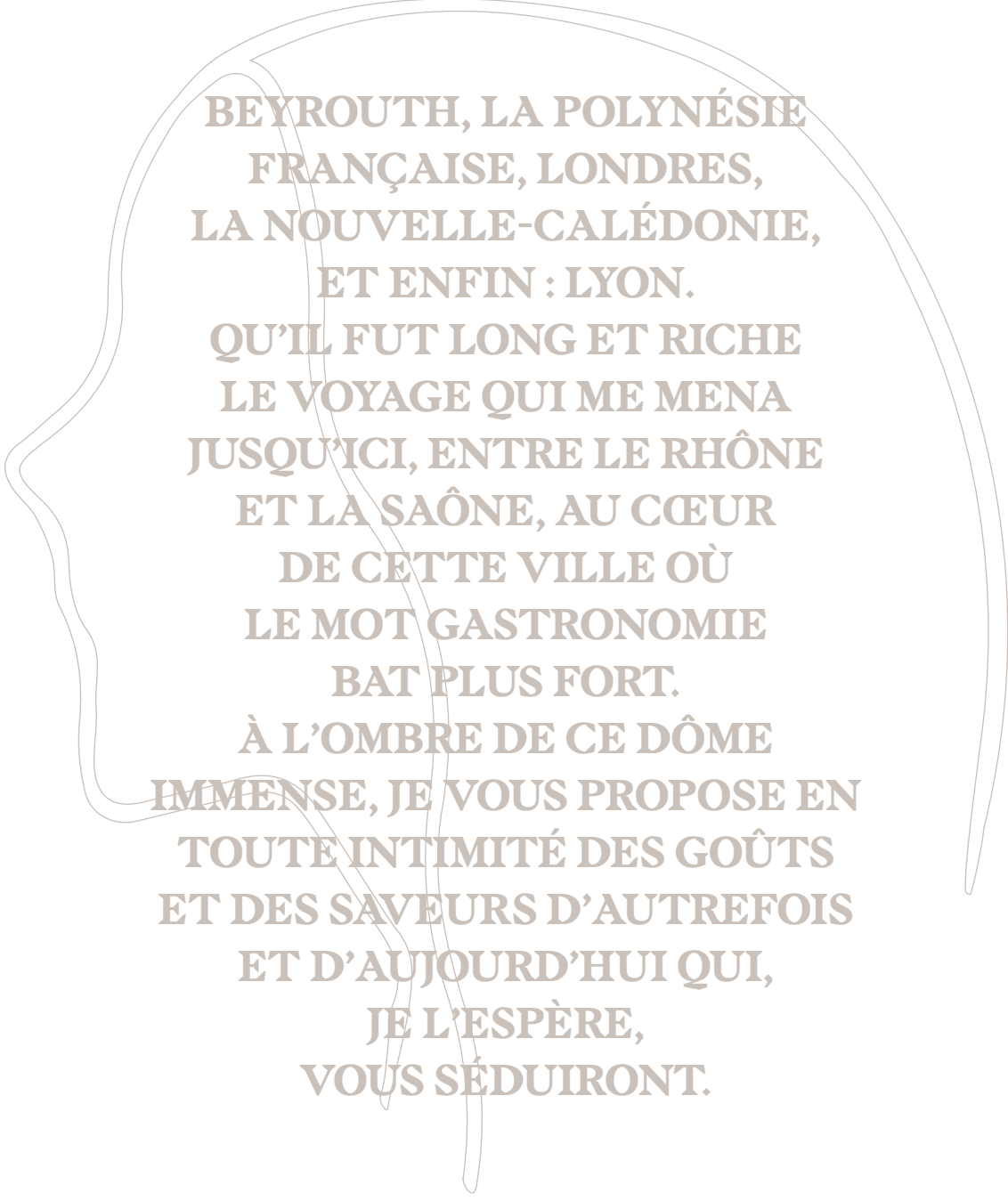




BEYROUTH, LA POLYNÉSIE
FRANÇAISE, LONDRES,
LA NOUVELLE-CALÉDONIE,
ET ENFIN : LYON.

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 ARTICHOKES AND WALNUT LIQUOR FROM PÈRES CHARTREUX

le boeuf

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

BEEF

CHAROLAIS BEEF FILLET,
SMASHED GRENAILLE POTATOES
WITH PARSLEY AND GARLIC,
TRUFFLE GRAVY

ou

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

le chocolat

CHOCOLAT VALRHONA BIO 74%
PUR MADAGASCAR, NOIX DE CAJOU,
SORBET ET GEL THYM CITRON

CHOCOLATE

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

ou

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

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 PANAIIS
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 ET GEL THYM CITRON

CHOCOLATE

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

23 €

MUSHROOMS

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

le lapin



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

19 €

RABBIT

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

la saint- jacques

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

26 €

SCALLOPS

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

la courge



VELOUTÉ DE COURGE D'ARDÈCHE, ŒUF PARFAIT
ET CROUSTILLANT DE COURGE

17 €

SQUASH

CREAM SOUP OF ARDÈCHE SQUASH, 64°C EGG AND CRISPY
SQUASH

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

le canard



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

19 €

DUCK

DUCK LEG CONFIT AND PISTACHIO CROMESQUIS, DATE
AND TAMARIN CHUTNEY



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 cerf



NOISETTE DE CERF D'ALSACE FUMÉ AU SAPIN, MOUSSELINE DE PANAI 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

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

le boeuf



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

40 €

BEEF

CHAROLAIS BEEF FILLET, SMASHED GRENAILLE POTATOES WITH PARSLEY AND GARLIC, TRUFFLE GRAVY

le céleri



CÉLERI DE LA DRÔME CONFIT, CHÂTAIGNES ET POIRES EN DIFFÉRENTES TEXTURES

19 €

CELERY

CANDIED DRÔME CELERY, CHESTNUTS AND PEARS IN DIFFERENT TEXTURES

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



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



côte de veau

85 €

-
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 €

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

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

accord dessert et thé de la Maison Nunshen 9 €

accord dessert et vin 12 €

les fromages

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

19 €

CHEESE PLATTER

FROM THE LEGENDARY LA MÈRE RICHARD CHEESEMONGERS

le chocolat



CHOCOLAT VALRHONA BIO 74% PUR MADAGASCAR,
NOIX DE CAJOU, SORBET THYM CITRON,
GEL THYM CITRON

16 €

CHOCOLATE

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

thé noir earl grey 106

heavensake junmai daiginjo orange (5 cl)

le cèpe



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

15 €

CEPS

CEPS MUSHROOMS CREAM, MAPLE SYRUP,
BLACKCURRANT AND PINE SORBET

thé noir tiger black 901

floc de gascone (5 cl)

le miel

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

15 €

HONEY

CHESTNUT HONEY, LEMON, PECAN AND GINGER

thé noir earl grey 106

aop rivesaltes grenat, domaine rière cadène (5 cl)

le gulab jamun

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

16 €

GULAB JAMUN

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

thé vert vallée du nil 88

vermouth blanc à la fleur de sakura (5 cl)

la pomme

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

15 €

APPLE

GRANNY SMITH APPLE WITH TARRAGON, ALMOND
MILK, AMARETTO GEL

thé vert sencha fukujyu 87

porto andresen blanc 10 ans (5 cl)



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



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