



# DÉJEUNER FÊTE DES MÈRES

Epona Côté jardin

75€ PAR PERSONNE  
HORS BOISSONS

## fromages et charcuterie

SÉLECTION DE CHARCUTERIE LYONNAISE  
SÉLECTION DE FROMAGES  
ASSORTIMENT DE PAIN DE LA MAISON POZZOLI  
GASPACHO VERDE

## entrées et fruits de mer

SAUMON FUMÉ  
MINI TARTELETTES À LA CRÈME DE POIVRONS FUMÉS,  
GOUTTES DE POIVRON ET HUILE VERTE AU PERSIL  
ROSE DE CABILLAUD GRAVELAX À LA BETTERAVE, GEL  
DE CITRON ET BLINIS  
ASPERGE VERTE GRILLÉE, TAPENADE, TUILE DE PARMESAN  
ET FLEUR DE BOURRACHE  
BRUSCHETTA ARTICHAUT, CITRON CONFIT, NOISETTE  
ET THYM CITRON  
ROQUETTE, TOMATES CERISES MULTICOLORES  
ET BILLES DE MOZZARELLA  
SALADE VERTE

## les plats chauds

RISOTTO AUX PETITS POIS FRAIS, SERVI DANS UNE MEULE  
DE PARMESAN  
GAMBAS À LA PLANCHA  
ESCALOPE DE VEAU PANÉE  
PARMIGIANA D'AUBERGINES

## les desserts

SÉLECTION DE DESSERTS DU CHEF VINCENT THOMASSIN

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.  
Origine des viandes et poissons : France. 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 team.  
Origin of the meat and fish : France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.





# LUNCH MOTHER'S DAY

Epona Côté jardin

€75 PER PERSON  
WITHOUT DRINKS

## cheese and cold meats

SELECTION OF LYON-STYLE CURED MEATS  
SELECTION OF CHEESES  
ASSORTMENT OF BREAD FROM MAISON POZZOLI  
VERDE GAZPACHO

## starters and seafood

SMOKED SALMON  
MINI TARTS WITH SMOKED PEPPER CREAM, PEPPER DROPS,  
AND PARSLEY GREEN OIL  
BEETROOT-GRAVLAX COD ROSE, LEMON GEL, AND BLINIS  
GRILLED GREEN ASPARAGUS, TAPENADE, PARMESAN TUILE,  
AND BORAGE FLOWER  
ARTICHOKE BRUSCHETTA WITH PRESERVED LEMON,  
HAZELNUTS, AND LEMON THYME  
ROCKET SALAD WITH MULTICOLORED CHERRY TOMATOES  
AND MOZZARELLA PEARLS  
GREEN SALAD

## hot dishes

FRESH PEA RISOTTO, SERVED IN A PARMESAN WHEEL  
GRILLED PRAWNS (PLANCHA-STYLE)  
BREADED VEAL ESCALOPE  
EGGPLANT PARMIGIANA

## desserts

SELECTION OF DESSERTS BY CHEF THOMASSIN

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.  
Origine des viandes et poissons : France. 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 team.  
Origin of the meat and fish : France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

