



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

# pour commencer starter

## l'endive



ENDIVES BRAISÉES, CRÈME DE CHICON  
AU COMTÉ, TUILE DE TAPIOCA

### ENDIVE

BRAISED ENDIVES, CREAMY CHICORY AND COMTE CHEESE  
CONFECTION, TAPIOCA SNAP BISCUIT

16 €

## l'asperge



ASPERGES VERTES DU VAUCLUSE, POUTARGUE  
DE LA MAISON BARTHOUIL, TEMPURA D'ASPERGES,  
MENTHE BERGAMOTE



### ASPARGUS

VAUCLUSE GREEN ASPARAGUS, BOTTARGA FROM THE RENOWNED  
MAISON BARTHOUIL, ASPARAGUS TEMPURA, BERGAMOT MINT

19 €

## la k'nelle

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

### LYON QUENELLE

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

21 €

## l'omble chevalier

GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER, ŒUFS DE BROCHET,  
CRÈME DE BRESSE, TUILE CRAQUANTE

### ARCTIC CHAR

ARCTIC CHAR GRAVLAX, PIKE ROE, CRÈME DE BRESSE,  
CRISPY SNAP BISCUIT

21 €

## le ris de veau



RIS DE VEAU AU BEURRE MOUSSEUX, VELOUTÉ  
À L'AIL DES OURS, MORILLES FRANÇAISES

### VEAL SWEETBREADS

VEAL SWEETBREADS WITH FOAMED BUTTER, CREAM OF  
WILD GARLIC, FRENCH MOREL MUSHROOMS

32 €

## le foie gras

DUO DE FOIE GRAS AU CHOCOLAT ÉPICÉ,  
VIN DE MAURY, NOISETTES TORRÉFIÉES,  
BRIOCHE DE CAFÉ

### FOIE GRAS

FOIE GRAS DUO WITH SPICED CHOCOLATE, MAURY WINE,  
ROASTED HAZELNUTS, COFFEE BRIOCHE BREAD

34 €



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 risotto



PETIT ÉPEAUTRE FAÇON RISOTTO, PARMESAN,  
POUDRE DE CHAMPIGNONS

### RISOTTO

RISOTTO STYLE SPELT, PARMESAN CHEESE, MUSHROOM  
POWDER

19 €

## le cabillaud



CABILLAUD BASSE TEMPÉRATURE, COQUES,  
POIREAUX RÔTIS, CRÈME INFUSÉE À L'ALGUE  
DULSE & AUX COQUILLAGES

### COD

LOW AND SLOW COOKED COD, COCKLES, ROASTED LEEKS,  
CREAM INFUSED WITH DULSE SEAWEED AND SHELLFISH

32 €

## le pigeonneau



PIGEONNEAU FERMIER DU POITOU, CONSOMMÉ DE  
PIGEON, CHOU FARCI AU PORC & AU FOIE GRAS

### SQUAB



TRADITIONAL FARM-GROWN SQUAB FROM POITOU, PIGEON  
CONSOMME, CABBAGE STUFFED WITH FOIE GRAS AND PORK

34 €

## la saint- jacques



SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC  
RÔTIES AU BEURRE NOISETTE, MOUSSELINE DE  
CHOU-FLEUR TEMPÉRÉ, TOMBÉE DE CHOU KALE

### SCALLOP

ST BRIEUC BAY SCALLOPS ROASTED IN BROWN BUTTER,  
CAULIFLOWER MOUSSELINE, SAUTÉED KALE

36 €

## l'agneau

FILET DE SELLE D'AGNEAU & ANGUILE FUMÉE EN  
CRÉPINE DE PORC, TORTELLINI À LA TÉTRAGONE

### LAMB

LAMB SADDLE FILLET AND DOMBES EEL IN PORK CAUL FAT,  
NEW ZEALAND SPINACH TORTELLINI

38 €

## 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

-

### SIDE DISHES

sautéed potatoes with fresh herbs / potato mousseline / seasonal vegetables / green salad

€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

### poulet de Bresse au vin jaune, argouanes sautées

74 €

Bresse free-range chicken in yellow wine, sauteed King trumpet mushrooms

€74



### la côte de veau de lait bio du Piémont 1kg, sauce vin jaune aux morilles, asperges vertes

110 € pour 2 personnes

Piémont milk-fed, organic veal chop (1kg), yellow wine sauce with morel mushrooms, green asparagus

€110 for 2 people



### la sole meunière de ligne, pommes de terre mitraille au beurre noisette

115 € pour 2 personnes

line-caught sole meunière, mitraille potatoes with brown butter

€115 for 2 people



### la côte de bœuf black angus bio d'Irlande 1kg, pommes de terre sautées et légumes de saison

125 € pour 2 personnes

Irish, organic Black Angus prime rib (1kg), sautéed potatoes and seasonal vegetables

€125 for 2 people



### 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

#### SIDE DISHES

sautéed potatoes with fresh herbs / potato mousseline / seasonal vegetables / green salad

€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

ASSIETTE DE LA MÈRE RICHARD

**CHEESE PLATTER**

FROM THE LEGENDARY LA MÈRE RICHARD CHEESEMONGERS

21 €

## le café latte

SABLÉ AU GRUÉ DE CACAO, GANACHE AU CAFÉ,  
MOUSSE DE LAIT INFUSÉE AUX GRAINS DE CAFÉ  
DE LA MAISON GONÉO

**CAFFÈ LATTE**

SABLÉ BISCUIT WITH COCAO NIBS, COFFEE GANACHE, FOAMED  
MILK INFUSED WITH COFFEE BEANS FROM THE EMINENT MAISON  
GONÉO COFFEE ROASTERS

14 €

## la pomme

CHAUD-FROID DE POMMES CARAMEL, BRUNOISE  
DE GRANNY SMITH, CRÈME LÉGÈRE À LA CANNELLE  
DE CEYLAN, SORBET CALVADOS

**APPLE**

APPLE CHAUD- FROID, DICED GRANNY SMITH, LIGHT CREAM  
FLAVOURED WITH CEYLON CINNAMON, CALVADOS SORBET

14 €

## le miel

CRÈME LÉGÈRE AU MIEL DE FOURVIÈRE, GLACE  
AU POLLEN D'ABEILLE, HONEYCOMB, SUPRÊMES  
D'ORANGE AU MIEL DE CHÂTAIGNER

**HONEY**

LIGHT CREAM WITH FOURVIÈRE HONEY, BEE POLLEN ICE CREAM,  
HONEYCOMB, ORANGE SUPREME WITH CHESTNUT HONEY

15 €

## le chocolat



CRÉMEUX AU CHOCOLAT PARFUMÉ AU THÉ EARL GREY,  
GEL DE CITRON BERGAMOTE, PÉTALES DE CHOCOLAT  
NOIR DE MADAGASCAR

**CHOCOLATE**

CHOCOLATE CREAM FLAVOURED WITH EARL GREY TEA, LEMON  
AND BERGAMOT JELLY, MADAGASCAR DARK CHOCOLATE PETALS

15 €

## la mangue

MANGUE FRAÎCHE, SABLÉ VIENNOIS, CRÈME LÉGÈRE,  
SORBET MANGUE AU SAFRAN DE LA MAISON  
BAHADOURIAN

**MANGO**

FRESH MANGO, VIENNESE SABLÉ, LIGHT CREAM, MANGO SORBET  
WITH SAFFRON FROM THE ACCLAIMED BAHADOURIAN DELI

16 €



**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.

# mes producteurs my suppliers

## pain

PAIN ET BRIOCHE DE LA MAISON POZZOLI, LYON  
BAGUETTES FROM THE LEGENDARY POZZOLI BAKERY, LYON

## viandes & volailles

PIGEONNEAU FERMIER DU POITOU  
POULET ÉLEVÉ EN PLEIN AIR, AOP BRESSE, AIN  
CÔTE DE VEAU ÉLEVÉ AU PIED DES ALPES DANS  
LES HAUTEURS PIÉMONT, ITALIE  
CÔTE DE BOEUF ISSU DE L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE,  
ÉLEVÉ EN IRLANDE ET NOURRI AUX TRÈFLES  
TRADITIONAL FARM-GROWN SQUAB FROM POITOU (FRANCE)  
AOC BRESSE FREE-RANGE CHICKEN, AIN (FRANCE)  
ORGANIC VEAL CHOP, FARMED IN PIÉMONT (ITALIAN ALPS)  
ORGANIC CLOVER FED BLACK ANGUS BEEF (IRELAND)

## poissons

OMBLE CHEVALIER DE LA FERME MURGAT, ISÈRE  
POUTARGUE DE LA MAISON BARTHOUIL, MÉDITERRANÉE  
ÉCREVISSES DE LA MAISON KAVIARI, FRANCE  
ANGUILLE FUMÉE DE LA DOMBES, AIN  
CABILLAUD DE L'ATLANTIQUE  
SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC  
AOP, CÔTES-D'ARMOR  
SOLE DE LIGNE DE L'ATLANTIQUE  
ARCTIC CHAR FROM THE MURGAT FARM, ISÈRE (FRANCE)  
BOTTARGA FROM MAISON BARTHOUIL (MEDITERRANEAN SEA)  
CRAYFISH FROM MAISON KAVIARI (FRANCE)  
EEL FARMED IN LA DOMBES, AIN (FRANCE)  
WILD COD FISHED IN THE ATLANTIC OCEAN  
AOC ST BRIEUC BAY SCALLOPS, CÔTES-D'ARMOR (FRANCE)  
LINE-CAUGHT ATLANTIC SOLE

## légumes

LÉGUMES RÉGIONAUX DU MARAICHER LOÏC MOUNIER :  
ASPERGES DU VAUCLUSE, ÉPINARDS & TÉTRAGONE  
DE LA DRÔME, ENDIVES DU RHÔNE  
REGIONAL VEGETABLES FROM MARKET GARDENER LOÏC MOUNIER:  
VAUCLUSE ASPARAGUS, DRÔME SPINACH & RHÔNE ENDIVES

## fromages

LA MÈRE RICHARD, LYON  
LA MÈRE RICHARD CHEESEMONGERS (LYON)

## chocolat

CHOCOLAT DE MADAGASCAR  
MADAGASCAR CHOCOLATE

## café & thé

CAFÉS GONÉO, MAISON DE TORRÉFACTION LYONNAISE  
LA FABRIKATHÉ, ARTISAN ASSEMBLEUR DE LA LOIRE  
CAFÉS GONÉO, ROASTING HOUSE, LYON  
LA FABRIKATHÉ, ARTISAN ASSEMBLER, LOIRE (FRANCE)

## épices

SAFRAN DE L'ICONIQUE ÉPICERIE BAHADOURIAN, LYON  
SAFFRON FROM THE ICONIC BAHADOURIAN DELI LYON