



**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

la tomate

TOMATE CŒUR DE BŒUF MARQUÉE À LA FLAMME, LAQUAGE À L'EAU DE TOMATE RÉDUITE ET AU TABASCO, GRANOLA AUX OLIVES NOIRES, PIGNONS DE PIN ET CARVI, GEL AU THYM CITRON, FLEUR DE FENOUIL, TARTARE DE GAMBAS

FLAME-GRILLED BEEFSTEAK TOMATO, REDUCED TOMATO WATER AND TABASCO GLAZE, BLACK OLIVE, PINE NUT AND CARAWAY GRANOLA, LEMON THYME GEL, FENNEL FLOWER, PRAWN TARTARE



le thon

THON MI-CUIT, PASTÈQUE COMPRESSÉE AU SOJA ET AU MISO PUIS GRILLÉE, VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE, WASABI ET SOJA, OIGNON CÉBETTE, TUILE DE TAPIOCA AU SÉSAME NOIR

SEARED TUNA, WATERMELON COMPRESSED WITH SOY AND MISO THEN GRILLED, RASPBERRY VINEGAR, WASABI AND SOY VINAIGRETTE, SPRING ONION, BLACK SESAME TAPIOCA TUILE



le poulpe

POULPE GRILLÉ PUIS LAQUÉ,
RIZ NOIR ET KASHA SOUFFLÉ,
SAUCE GASTRIQUE AUX FRUITS ROUGES,
VINAIGRE DE FRAMBOISE ET ENCRE DE SEICHE,
TOMATES CERISES RÔTIES AU FOUR

GRILLED THEN GLAZED OCTOPUS, BLACK RICE AND PUFFED KASHA, RED BERRY GASTRIQUE WITH RASPBERRY VINEGAR AND SQUID INK, OVEN-ROASTED CHERRY TOMATOES



le bœuf

BŒUF MONTBÉLIARDE,
PATATE DOUCE CUITE À L'ÉTOUFFÉE,
CRÈME D'AVOCAT GRILLÉ
À L'AIL ET AU PAPRIKA,
SAUCE CHIMICHURRI

MONTBÉLIARDE BEEF, SLOW-COOKED SWEET POTATO, GRILLED AVOCADO CREAM WITH GARLIC AND PAPRIKA, CHIMICHURRI SAUCE



ASSIETTE DE FROMAGES : MAISON JANIER

CHEESE PLATTER : MAISON JANIER

22€



la mûre

BLANC D'ŒUF VAPOREUX, MÛRES ET MARJOLAINE, GLACE AU THÉ MATCHA

STEAMED MERINGUE, BLACKBERRIES AND MARJORAM, MATCHA TEA ICE CREAM



la fraise

FRAISE EN DIFFÉRENTES FAÇONS,
PESTO DE BASILIC ET HUILE D'OLIVE,
RICOTTA DI BUFALA
ET GRAINES DE TOURNESOL
EN CHOUCOU

STRAWBERRY IN DIFFERENT TEXTURES, BASIL PESTO AND OLIVE OIL, RICOTTA DI BUFALA AND CARAMELIZED SUNFLOWER SEEDS



Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.

Origine des viandes : France. Origine des poissons : océan Atlantique, océan Pacifique et mer Méditerranée.

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. Origin of the fish: Atlantic Ocean, Pacific Ocean and Mediterranean Sea.

Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

sélection de saison

PAR LE CHEF MATHIEU CHARROIS

60 € PAR PERSONNE

la burrata

BURRATA FUMÉE, SOUPE DE MELON GLACÉE,
MELON DE CAVAILLON AU BARBECUE,
GEL AU BASILIC CITRON ET LIMONCELLO,
CHIPS DE PANCETTA

SMOKED BURRATA, CHILLED MELON SOUP,
BARBECUED CAVAILLON MELON,
LEMON BASIL AND LIMONCELLO GEL, PANCETTA
CRISPS



la raviole

RAVIOLE FARCIE À LA BROUSSE DE BREBIS,
AUBERGINE ET TOMATE AU THYM ET ROMARIN,
COURGETTE BLANCHE GRILLÉE,
SAUCE ROMESCO À L'AIL FUMÉ

RAVIOLI FILLED WITH EWES' MILK BROUSSE
CHEESE, AUBERGINE AND TOMATO
WITH THYME AND ROSEMARY,
GRILLED WHITE ZUCCHINI,
ROMESCO SAUCE WITH SMOKED GARLIC



le houmous

HOUMOUS DE MAÏS GRILLÉ, SALSA DE TOMATE,
OIGNON ET CORIANDRE, TORTILLA DE MAÏS
CROUSTILLANTE, JALAPEÑOS EN PICKLES,
HUILE DE PAPRIKA FUMÉ

GRILLED CORN HUMMUS, TOMATO, ONION
AND CORIANDER SALSA, CRISPY CORN TORTILLA,
PICKLED JALAPEÑOS, SMOKED PAPRIKA OIL



la volaille

SUPRÊME DE VOLAILLE DES DOMBES MARINÉ
AU SATAY, MIEL ET PIMENT,
PAKORA DE COURGETTE,
SUCRINE BRAISÉE, CONDIMENT PANEER
AU GINGEMBRE, MENTHE ET CORIANDRE,
CACAHUÈTES GRILLÉES

SATAY-MARINATED DOMBES CHICKEN SUPREME
WITH HONEY AND CHILI,
ZUCCHINI PAKORA, BRAISED BABY GEM LETTUCE,
PANEER CONDIMENT WITH GINGER,
MINT AND CORIANDER,
GRILLED PEANUTS



ASSIETTE DE FROMAGE : MAISON JANIER

CHEESE PLATTER : MAISON JANIER

22€



la pêche

PÊCHE AU ROMARIN,
GÂTEAU DE SAVOIE, PICKLES DE PÊCHE,
GEL AU ROMARIN
ET CRÉMEUX PÊCHE DE VIGNE FUMÉE

ROSEMARY PEACH,
SAVOY SPONGE CAKE, PICKLED PEACH,
ROSEMARY GEL
AND SMOKED VINE PEACH CRÉMEUX



la fraise

FRAISE EN DIFFÉRENTES FAÇONS,
PESTO DE BASILIC ET HUILE D'OLIVE,
RICOTTA DI BUFALA
ET GRAINES DE TOURNESOL
EN CHOUCOU

STRAWBERRY IN DIFFERENT TEXTURES,
BASIL PESTO AND OLIVE OIL,
RICOTTA DI BUFALA AND CARAMELIZED
SUNFLOWER SEEDS



Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.

Origine des viandes : France. Origine des poissons : océan Atlantique, océan Pacifique et mer Méditerranée.

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. Origin of the fish: Atlantic Ocean, Pacific Ocean and Mediterranean Sea.

Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

pour commencer

starter

le houmous



HOUMOUS DE MAÏS GRILLÉ, SALSA DE TOMATE, OIGNON ET CORIANDRE, TORTILLA DE MAÏS CROUSTILLANTE, JALAPEÑOS EN PICKLES, HUILE DE PAPRIKA FUMÉ

17 €

GRILLED CORN HUMMUS, TOMATO, ONION AND CORIANDER SALSA, CRISPY CORN TORTILLA, PICKLED JALAPEÑOS, SMOKED PAPRIKA OIL

la burrata



BURRATA FUMÉE, SOUPE DE MELON GLACÉE, MELON DE CAVAILLON AU BARBECUE, GEL AU BASILIC CITRON ET LIMONCELLO, CHIPS DE PANCETTA

19 €

SMOKED BURRATA, CHILLED MELON SOUP, BARBECUED CAVAILLON MELON, LEMON BASIL AND LIMONCELLO GEL, PANCETTA CRISPS

la tomate



TOMATE CŒUR DE BŒUF MARQUÉE À LA FLAMME, LAQUAGE À L'EAU DE TOMATE RÉDUITE ET AU TABASCO, GRANOLA AUX OLIVES NOIRES, PIGNONS DE PIN ET CARVI, GEL AU THYM CITRON, FLEUR DE FENOUIL, TARTARE DE GAMBAS

21 €

FLAME-GRILLED BEEFSTEAK TOMATO, REDUCED TOMATO WATER AND TABASCO GLAZE, BLACK OLIVE, PINE NUT AND CARAWAY GRANOLA, LEMON THYME GEL, FENNEL FLOWER, PRAWN TARTARE

le thon



THON MI-CUIT, PASTÈQUE COMPRESSÉE AU SOJA ET AU MISO PUIS GRILLÉE, VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE, WASABI ET SOJA, OIGNON CÉBETTE, TUILE DE TAPIOCA AU SÉSAME NOIR

26 €

SEARED TUNA, WATERMELON COMPRESSED WITH SOY AND MISO THEN GRILLED, RASPBERRY VINEGAR, WASABI AND SOY VINAIGRETTE, SPRING ONION, BLACK SESAME TAPIOCA TUILE

le pâté



PÂTÉ EN CROÛTE MAISON TERRE ET MER, FARCE DE PORC, CHORIZO ET POULPE, GELÉE AU MEZCAL, ACCOMPAGNÉ D'UN SHOOTER D'AGUACHILE

26 €

HOMEMADE SURF AND TURF PÂTÉ EN CROÛTE WITH PORK, CHORIZO AND OCTOPUS STUFFING, MEZCAL JELLY, SERVED WITH AN AGUACHILE SHOOTER

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France. 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.
Origine des viandes : France. Origine des poissons : océan Atlantique, océan Pacifique et mer Méditerranée.
Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

à suivre

main course

la raviole



RAVIOLE FARCIE À LA BROUSSE DE BREBIS, AUBERGINE ET TOMATE AU THYM ET ROMARIN, COURGETTE BLANCHE GRILLÉE, SAUCE ROMESCO À L'AIL FUMÉ

26 €

RAVIOLI FILLED WITH EWES' MILK BROUSSE CHEESE, AUBERGINE AND TOMATO WITH THYME AND ROSEMARY, GRILLED WHITE ZUCCHINI, ROMESCO SAUCE WITH SMOKED GARLIC

la volaille



SUPRÊME DE VOLAILLE DES DOMBES MARINÉ AU SATAY, MIEL ET PIMENT, PAKORA DE COURGETTE, SUCRINE BRAISÉE, CONDIMENT PANEER AU GINGEMBRE, MENTHE ET CORIANDRE, CACAHUÈTES GRILLÉES

29 €

SATAY-MARINATED DOMBES CHICKEN SUPREME WITH HONEY AND CHILI, ZUCCHINI PAKORA, BRAISED BABY GEM LETTUCE, PANEER CONDIMENT WITH GINGER, MINT AND CORIANDER, GRILLED PEANUTS

le bœuf



BŒUF MONTBÉLIARDE, PATATE DOUCE CUITE À L'ÉTOUFFÉE, CRÈME D'AVOCAT GRILLÉ À L'AIL ET AU PAPRIKA, SAUCE CHIMICHURRI

33 €

MONTBÉLIARDE BEEF, SLOW-COOKED SWEET POTATO, GRILLED AVOCADO CREAM WITH GARLIC AND PAPRIKA, CHIMICHURRI SAUCE

le poulpe



POULPE GRILLÉ PUIS LAQUÉ, RIZ NOIR ET KASHA SOUFLÉ, SAUCE GASTRIQUE AUX FRUITS ROUGES, VINAIGRE DE FRAMBOISE ET ENCRE DE SEICHE, TOMATES CERISES RÔTIÉS AU FOUR

36 €

GRILLED THEN GLAZED OCTOPUS, BLACK RICE AND PUFFED KASHA, RED BERRY GASTRIQUE WITH RASPBERRY VINEGAR AND SQUID INK, OVEN-ROASTED CHERRY TOMATOES

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France. Origine des poissons : océan Atlantique, océan Pacifique et mer Méditerranée.
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.
Origine des viandes : France. Origine des poissons : océan Atlantique, océan Pacifique et mer Méditerranée.
Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

service au guéridon

service at your table

le tomahawk

TOMAHAWK DE BŒUF,
POMMES DE TERRE RÔTIÉS
ET LÉGUMES DE SAISON,
BÉARNAISE FUMÉE

90 €

BEEF TOMAHAWK STEAK,
ROASTED POTATOES
AND SEASONAL VEGETABLES,
SMOKED BÉARNAISE SAUCE



le poisson

DAURADE EN PORTEFEUILLE FARCIE
AU FENOUIL, HERBES DE PROVENCE
ET CITRON CONFIT, SAUCE AU
PASTIS HENRI BARDOUIN,
TRANCHÉE

74 €

BUTTERFLIED SEA BREAM STUFFED
WITH FENNEL, HERBES DE PROVENCE
AND PRESERVED LEMON,
HENRI BARDOUIN PASTIS SAUCE,
SERVED SLICED



Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France. Origine des poissons : océan Atlantique, océan Pacifique et mer Méditerranée.
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.
Origine des viandes : France. Origine des poissons : océan Atlantique, océan Pacifique et mer Méditerranée.
Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

pour finir in fine

la pêche



PÊCHE AU ROMARIN, GÂTEAU DE SAVOIE,
PICKLES DE PÊCHE, GEL AU ROMARIN
ET CRÉMEUX PÊCHE DE VIGNE FUMÉE

ROSEMARY PEACH, SAVOY SPONGE CAKE, PICKLED PEACH,
ROSEMARY GEL AND SMOKED VINE PEACH CRÉMEUX

14 €

la pastèque



PASTÈQUE COMPRESSÉE À LA TEQUILA,
GEL ET TUILE À LA CORIANDRE, CONCOMBRE
ET ESPUMA DE PASTÈQUE ET YAOURT

COMPRESSED WATERMELON WITH TEQUILA, CORIANDER GEL AND TUILE,
CUCUMBER, AND WATERMELON AND YOGURT ESPUMA

14 €

la mûre



BLANC D'ŒUF VAPOREUX, MÛRES ET MARJOLAINE,
GLACE AU THÉ MATCHA

STEAMED MERINGUE, BLACKBERRIES AND MARJORAM,
MATCHA TEA ICE CREAM

15 €

la framboise



ROULÉ À LA FRAMBOISE, CONFIT DE FRAMBOISE
ET RADIS, FINES LAMELLES DE RADIS,
JUS DE FANES ET SORBET FRAMBOISE

RASPBERRY ROULADE, RASPBERRY AND RADISH CONFIT,
THINLY SLICED RADISH, RADISH TOPS JUS AND RASPBERRY SORBET

15 €

la fraise



FRAISE EN DIFFÉRENTES FAÇONS, PESTO DE BASILIC
ET HUILE D'OLIVE, RICOTTA DI BUFALA
ET GRAINES DE TOURNESOL EN CHOUCOU

STRAWBERRY IN DIFFERENT TEXTURES, BASIL PESTO AND OLIVE OIL,
RICOTTA DI BUFALA AND CARAMELIZED SUNFLOWER SEEDS

15 €

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes : France. Origine des poissons : océan Atlantique, océan Pacifique et mer Méditerranée.
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.
Origine des viandes : France. Origine des poissons : océan Atlantique, océan Pacifique et mer Méditerranée.
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