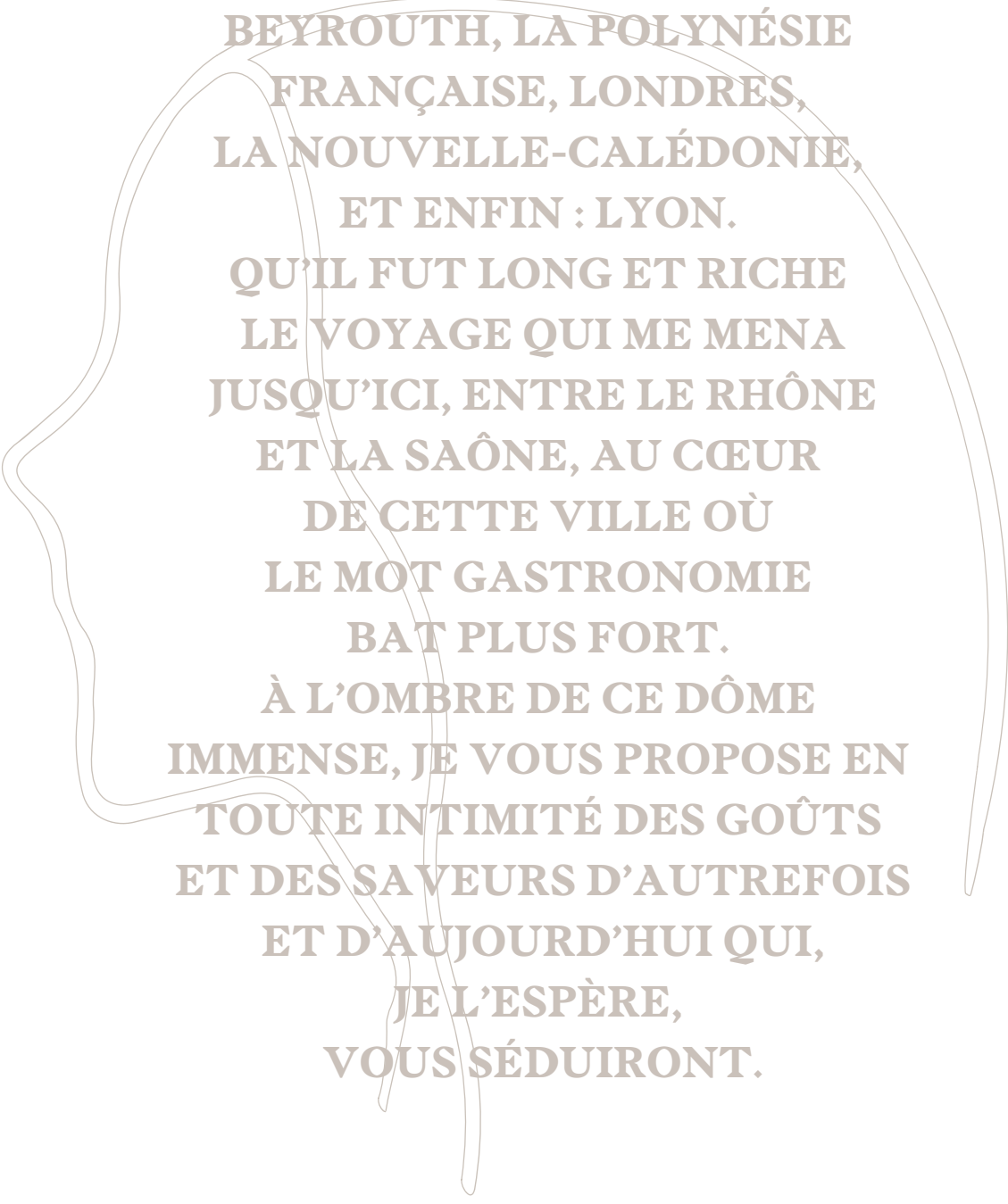




BEYROUTH, LA POLYNÉSIE
FRANÇAISE, LONDRES,
LA NOUVELLE-CALÉDONIE,
ET ENFIN : LYON.
QU'IL FUT LONG ET RICHE
LE VOYAGE QUI ME MENA
JUSQU'ICI, ENTRE LE RHÔNE
ET LA SAÔNE, AU CŒUR
DE CETTE VILLE OÙ
LE MOT GASTRONOMIE
BAT PLUS FORT.
À L'OMBRE DE CE DÔME
IMMENSE, JE VOUS PROPOSE EN
TOUTE INTIMITÉ DES GOÛTS
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

89€ PAR PERSONNE

le ris de veau

BEURRE MOUSSEUX, MOULES, SAUCE ROUILLE & JUS DE VIANDE
SWEETBREAD, FOAMING BUTTER, MUSSELS, ROUILLE SAUCE & MEAT JUS

et

la langoustine

LANGOUSTINES, COULIS DE CRESSON, TARTARE D'ALGUES, GEL DE RAISIN & BEURRE DE CARAPACE
LANGOUSTINES, WATERCRESS COULIS, SEAWEED TARTARE, GRAPE GEL & SHELLFISH BUTTER

le cabillaud

CUIT À BASSE TEMPÉRATURE,
MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR, TABOULÉ
DE CHOU-FLEUR, SALICORNES & TUILES
DE SARRASIN

LOW-TEMPERATURE-COOKED COD,
CAULIFLOWER MOUSSELINE, CAULIFLOWER
TABBOULEH, SAMPHIRE
& BUCKWHEAT CRISPS

ou

le bœuf

FILET DE BŒUF, CHAMPIGNONS DES BOIS,
POMMES DAUPHINES & JUS DE VIANDE

BEEF FILLET, WILD MUSHROOMS, POMMES
DAUPHINES & MEAT JUS

ASSIETTE DE FROMAGE, 3 PIÈCES

CHEESE PLATTER, 3 PIECES

9 €

mangue & curcuma

MARBRÉ AU SÉSAME NOIR ET CURCUMA,
ESPUMA, GEL ET MANGUE FRAÎCHE,
CRÉMEUX MANGUE-CURCUMA, TUILE AU
SÉSAME & GOLDEN LATTE

BLACK SESAME AND TURMERIC
MARBLE CAKE, ESPUMA, MANGO GEL
AND FRESH MANGO, MANGO-
TURMERIC CRÉMEUX, SESAME TUILE
& GOLDEN LATTE

ou

chocolat & eucalyptus

MOUSSE AU CHOCOLAT 64 % ET FLEUR DE
SEL, MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GRUÉ DE
CACAO, YAOURT À L'EUCALYPTUS & TUILE
AU CACAO

64 % CHOCOLATE MOUSSE WITH FLEUR DE
SEL, CHOCOLATE MOELLEUX WITH COCOA
NIBS, EUCALYPTUS YOGURT & COCOA TUILE

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.

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.

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

sélection de saison

PAR LE CHEF MATHIEU CHARROIS

67 € PAR PERSONNE

le pâté en croûte

CHEVREUIL, PORC, FOIE GRAS, NOISETTES
& COGNAC

VENISON AND PORK PÂTÉ EN CROÛTE, FOIE
GRAS, HAZELNUTS & COGNAC

l'artichaut

MOUSSELINE D'ARTICHAUT, CARPACCIO DE
CHAMPIGNONS DE PARIS
& LÉGUMES À LA BARIGOULE

ARTICHOKE MOUSSELINE, BUTTON
MUSHROOM CARPACCIO
& BARIGOULE-STYLE VEGETABLES

ou

le lieu

PAVÉ RÔTI, PRESSÉ DE POIREAUX, VIENNOISE
AUX HERBES & SAUCE MATELOTE

ROASTED POLLOCK, PRESSED LEEKS, HERB
CRUST & MATELOTE SAUCE

le cochon

POITRINE CONFITE, KETCHUP DE CAROTTES,
CAROTTES ATOMIC
& MOUSSELINE DE CAROTTES

CONFIT PORK BELLY, CARROT KETCHUP,
ATOMIC CARROTS & CARROT MOUSSELINE

ou

ASSIETTE DE FROMAGE, 3 PIÈCES

CHEESE PLATTER, 3 PIECES

9 €

orange & olive

BISCUIT À L'OLIVE NOIRE, KETCHUP D'ORANGE,
CRÉMEUX À L'ORANGE SANGUINE, TARTARE
D'OLIVES KALAMATA & SORBET ORANGE-OLIVE

BISCUIT À L'OLIVE NOIRE, KETCHUP
D'ORANGE, CRÉMEUX À L'ORANGE
SANGUINE, TARTARE D'OLIVES KALAMATA
& SORBET ORANGE-OLIVE

ou

chocolat & eucalyptus

MOUSSE AU CHOCOLAT 64 % ET FLEUR DE
SEL, MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GRUÉ DE
CACAO, YAOURT À L'EUCALYPTUS
& TUILE AU CACAO

64 % CHOCOLATE MOUSSE WITH FLEUR DE SEL,
CHOCOLATE MOELLEUX WITH COCOA NIBS,
EUCALYPTUS YOGURT & COCOA TUILE

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.

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.

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

pour commencer

starter

la k'nelle

ÉPINARDS, ŒUFS DE BROCHET & SAUCE NANTUA

21 €

PIKE QUENELLE, SPINACH, PIKE ROE & NANTUA SAUCE

l'artichaut



MOUSSELINE D'ARTICHAUT, CARPACCIO DE CHAMPIGNONS DE PARIS & LÉGUMES À LA BARIGOULE

24 €

ARTICHOKE MOUSSELINE, BUTTON MUSHROOM CARPACCIO & BARIGOULE-STYLE VEGETABLES

le pâté en croûte

CHEVREUIL, PORC, FOIE GRAS, NOISETTES & COGNAC

26 €

VENISON AND PORK PÂTÉ EN CROÛTE, FOIE GRAS, HAZELNUTS & COGNAC

la langoustine



LANGOUSTINES, COULIS DE CRESSON, TARTARE D'ALGUES, GEL DE RAISIN & BEURRE DE CARAPACE

27 €

LANGOUSTINES, WATERCRESS COULIS, SEAWEED TARTARE, GRAPE GEL & SHELLFISH BUTTER

le ris de veau



BEURRE MOUSSEUX, MOULES, SAUCE ROUILLE & JUS DE VIANDE

38 €

SWEETBREAD, FOAMING BUTTER, MUSSELS, ROUILLE SAUCE & MEAT JUS

caviar calvisius

À déguster en accompagnement de vos plats

TO ENJOY AS AN ACCOMPANIMENT TO YOUR DISHES

30g **120 €**

50g **210 €**



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. Origine des poissons : océan Atlantique.

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.

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

à suivre

main course

la raviole



RAVIOLE OUVERTE, CHAMPIGNONS DES BOIS
& ÉMULSION AU COMTÉ

OPEN RAVIOLI, WILD MUSHROOMS & COMTÉ CHEESE EMULSION

26 €

le cochon



POITRINE CONFITE, KETCHUP DE CAROTTES, CAROTTES ATOMIC
& MOUSSELINE DE CAROTTES

CONFIT PORK BELLY, CARROT KETCHUP, ATOMIC CARROTS
& CARROT MOUSSELINE

31 €

le lieu

PAVÉ RÔTI, PRESSÉ DE POIREAUX, VIENNOISE AUX HERBES
& SAUCE MATELOTE

ROASTED POLLOCK, PRESSED LEEKS, HERB CRUST
& MATELOTE SAUCE

29 €

le cabillaud



CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR,
TABOULÉ DE CHOU-FLEUR, SALICORNES
& TUILES DE SARRASIN

LOW-TEMPERATURE-COOKED COD, CAULIFLOWER MOUSSELINE,
CAULIFLOWER TABBOULEH, SAMPHIRE & BUCKWHEAT CRISPS

32 €

le bœuf

FILET DE BŒUF, CHAMPIGNONS DES BOIS, POMMES DAUPHINES
& JUS DE VIANDE

BEEF FILLET, WILD MUSHROOMS, POMMES DAUPHINES & MEAT JUS

43 €



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. Origine des poissons : océan Atlantique.

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.

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

service au guéridon

service at your table

la volaille des Dombes
en cocotte, sauce au vin jaune,
pommes mitrailles et pleurotes

pour 1 ou 2 personnes
37 € / 74 €

DOMBES POULTRY COOKED IN A
CASSEROLE, VIN JAUNE SAUCE,
ROASTED BABY POTATOES
AND OYSTER MUSHROOMS
FOR 1 OR 2 PERSONS



l'agneau
souris confite, haricots coco
& jus d'agneau

pour 2 personnes
76€

CONFIT LAMB SHANK,
COCO BEANS & LAMB JUS
FOR 2 PERSONS



la lotte
rôtie à la grenobloise, chou kale,
pommes de terre grenaille
& beurre noisette
pour 2 personnes

78 €

ROASTED MONKFISH GRENOBLE-STYLE,
KALE, BABY POTATOES
& BROWN BUTTER
FOR 2 PERSONS



les petits à côté

8€

Pommes de terre mitrailles rôties au beurre / Salade de jeunes pousses et
vinaigrette au Xérès / Légumes de saison / Frites / Mousseline de pommes de terre

SIDE DISHES

Roasted baby potatoes with butter / Salad mix and sherry vinaigrette / Seasonal
vegetables / Fench fries / Mashed potatoes



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. Origine des poissons : océan Atlantique.
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.
Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

pour finir in fine

orange & olive

BISCUIT À L'OLIVE NOIRE, KETCHUP D'ORANGE,
CRÉMEUX À L'ORANGE SANGUINE, TARTARE D'OLIVES
KALAMATA & SORBET ORANGE-OLIVE

14 €

BLACK OLIVE BISCUIT, ORANGE KETCHUP, BLOOD ORANGE
CRÉMEUX, KALAMATA OLIVE TARTARE & ORANGE-OLIVE SORBET

potimarron & marron

BISCUIT AUX MARRONS, PURÉE DE POTIMARRON,
MARRONS CONFITS, ESPUMA
& GLACE AU BEURRE NOISETTE

14 €

CHESTNUT BISCUIT, RED KURI SQUASH PURÉE, CANDIED CHESTNUTS,
ESPUMA & BROWN BUTTER ICE CREAM

figue & cheesecake

FIGUE RÔTIE AU PORTO, CHEESECAKE BASQUE, CONFIT DE
FIGUE ET GROSEILLE, NOIX DE PÉCAN TORRÉFIÉES, HUILE,
TUILE & GLACE À LA FEUILLE DE FIGUIER

14 €

PORT-ROASTED FIG, BASQUE CHEESECAKE, FIG AND REDCURRANT CONFIT,
TOASTED PECANS, FIG LEAF OIL, TUILE & FIG LEAF ICE CREAM

mangue & curcuma

MARBRÉ AU SÉSAME NOIR ET CURCUMA, ESPUMA, GEL
ET MANGUE FRAÎCHE, CRÉMEUX MANGUE-CURCUMA,
TUILE AU SÉSAME & GOLDEN LATTE

15 €

BLACK SESAME AND TURMERIC MARBLE CAKE, ESPUMA,
MANGO GEL AND FRESH MANGO, MANGO-TURMERIC
CRÉMEUX, SESAME TUILE & GOLDEN LATTE

chocolat & eucalyptus

MOUSSE AU CHOCOLAT 64 % ET FLEUR DE SEL, MOELLEUX
AU CHOCOLAT ET GRUÉ DE CACAO,
YAOURT À L'EUCALYPTUS & TUILE AU CACAO

15 €

64 % CHOCOLATE MOUSSE WITH FLEUR DE SEL, CHOCOLATE MOELLEUX
WITH COCOA NIBS, EUCALYPTUS YOGURT & COCOA TUILE

les fromages

SAINT-MARCELLIN, TOMME DE BOUDANE,
FOURME D'AMBERT, FROMAGE DE HERVE, CHAOURCE

22 €

SAINT-MARCELLIN, TOMME DE BOUDANE,
FOURME D'AMBERT, FROMAGE DE HERVE, CHAOURCE



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.

Origine des viandes : France. Origine des poissons : océan Atlantique.

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.

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