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

la langoustine

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

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

et

le ris de veau

BEURRE MOUSSEUX, MOULES, SAUCE ROUILLE & JUS DE VIANDE

WHIPPED BUTTER, MUSSELS, ROUILLE SAUCE & MEAT JUS

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

ou

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

l'artichaut

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

ou

ARTICHOKE MOUSSELINE, BUTTON
MUSHROOM CARPACCIO
& BARIGOULE-STYLE VEGETABLES

le lieu

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

ou

ROASTED POLLOCK, PRESSED LEEKS, HERB
CRUST & MATELOTE SAUCE

le cochon

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

ou

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

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

ou

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

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	FARCE FINE DE POISSON BLANC PANÉE, ÉPINARDS, ŒUFS DE BROCHET & SAUCE NANTUA BREADED FINE WHITE FISH MOUSSE, SPINACH, PIKE ROE & NANTUA SAUCE	21 €
l'artichaut	COEUR D'ARTICHAUT CONFIT, CARPACCIO DE CHAMPIGNONS DE PARIS & LÉGUMES À LA BARIGOULE CONFIT ARTICHOKE HEART, BUTTON MUSHROOM CARPACCIO & BARIGOULE-STYLE VEGETABLES	24 €
le pâté en croûte	CHEVREUIL, PORC, FOIE GRAS, NOISETTES & COGNAC VENISON AND PORK PÂTÉ EN CROÛTE, FOIE GRAS, HAZELNUTS & COGNAC	26 €
la langoustine	LANGOUSTINES, COULIS DE CRESSON, TARTARE D'ALGUES, GEL DE RAISIN & BEURRE DE CARAPACE LANGOUSTINES, WATERCRESS COULIS, SEAWEED TARTARE, GRAPE GEL & SHELLFISH BUTTER	27 €
le ris de veau	RIS DE VEAU LAQUÉ AU JUS DE VIANDE, MOULES, SAUCE FAÇON ROUILLE & CERFEUILLADE GLAZED SWEETBREAD WITH MEAT JUS, MUSSELS, ROUILLE-STYLE SAUCE & CHERVIL SAUCE	38€

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 — 26 €

OPEN RAVIOLI, WILD MUSHROOMS & COMTÉ CHEESE EMULSION

le cochon

POITRINE CONFITE, KETCHUP DE CAROTTES, CAROTTES
VIOLETTE & MOUSSELINE DE CAROTTES — 31 €

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

le lieu

PAVÉ RÔTI, PRESSÉ DE POIREAUX, VIENNOISE AUX HERBES
& SAUCE MATELOTE — 29 €

ROASTED POLLOCK, PRESSED LEEKS, HERB CRUST
& MATELOTE SAUCE

le cabillaud

CABILLAUD CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, MOUSSELINE DE
CHOU-FLEUR, TABOULÉ DE CHOU-FLEUR, SALICORNES
& TUILES DE SARRASIN — 32 €

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

le bœuf

FILET DE BŒUF, CHAMPIGNONS DES BOIS, POMMES DAUPHINES
& JUS DE VIANDE — 43 €

BEEF FILLET, WILD MUSHROOMS, POMMES DAUPHINES & MEAT JUS

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

Pour prolonger la soirée
To continue



LA SOIRÉE PEUT ENCORE SE PROLONGER…
REJOIGNEZ NOTRE BAR LE DÔME ET LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE PAR LA RICHESSE DE NOTRE CHARIOT À SPIRITUEUX : GRANDS CLASSIQUES, MILLÉSIMES D'EXCEPTION ET DIGESTIFS CHOISIS POUR PARFAIRE VOTRE EXPÉRIENCE.

LET THE EVENING LINGER A LITTLE LONGER…
JOIN US AT THE LE DÔME BAR AND DISCOVER OUR SPIRITS TROLLEY, FEATURING TIMELESS CLASSICS, RARE VINTAGES AND REFINED DIGESTIFS TO COMPLETE YOUR EXPERIENCE.