

Notre chef Anthony Bonnet vous invite à découvrir les produits de son terroir,
entre collines Lyonnaises et Monts du Forez.

Le potager de l'Abbé Rozier

Institution vieille de 200 ans, la ferme de l'Abbé Rozier nous amène à travailler
le végétal à travers toutes les textures et les possibilités qu'il nous offre

Jardin d'eau douce

Inspiré de la cueillette de Roman, l'un de nos cueilleurs,
au grès des ruisseaux et forêts de notre région

Fermes des collines lyonnaises

Un « trou lyonnais », l'eau du lait et sureau des collines

Parfum de terroir

Ce sont les origines de l'un de nos produits emblématiques, le pigeonneau,
qui nous ont guidé dans un choix de saveurs teintées de rusticité

Déclinaison gourmande

Imaginé par Anthony Bonnet,
C'est une rencontre entre les épices d'ailleurs et le fruit de nos Monts du Lyonnais

À travers les Monts du Lyonnais

Le potager de l'Abbé Rozier

Légumes caramélisés et jus acidulé

Racines confites aux pousses d'épicea

Jardin d'eau douce

Omble chevalier confit à la fève de cacao, coulis d'herbes fraîches

Mousseline de brochet, bouillon de kombu et champignons

Fermes des collines lyonnaises

Le Lait, fruits et légumes crus et cuits, fleurs de sureau

Parfum de terroir

Pigeonneau cuit au bois de genévrier, purée de prunes fermentées

Confit des cuisses au verjus, oignon cuit au foin d'aspérule

Déclinaison gourmande

Chocolat, céréales et fruits des Monts du Lyonnais

Mignardises

135 €

Entrées

Le potager de l'Abbé Rozier

Légumes caramélisés, jus acidulé et racines confites aux pousses d'épicea 32 €

La tomate

Confites sur des feuilles de figuier, fruits et légumes croquants 28 €

Yaourt de brebis et amandes fraîches

Poissons

Omble Chevalier

Confit à la fève de cacao, coulis d'herbes fraîches 44 €

Pêche de petit bateau

Jus d'arête, artichaut, champignons et bergamote 44 €

Viandes et Volaille

Pigeonneau cuit au bois de genévrier

Confit des cuisses au verjus, oignon cuit au foin d'aspérule 48 €

Agneau des montagnes de la Haute-Loire

Graines de moutarde, petits farcis de légumes 46 €

Fromages

12€

Desserts

Grands crus de cacao de la Maison Bonnat

Ceylan légèrement fumé et fleurs de sakura glacées 22€

Déclinaison gourmande

Chocolat, céréales et fruits des Monts du Lyonnais 22€