

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 gré 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  
guidées 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€