

” NATIF DE LYON,
J’AI GRANDI DANS UN ENVIRONNEMENT
OÙ LA QUINTESSANCE DU PRODUIT
EST LE MAÎTRE-MOT.

AUJOURD’HUI AU LYS MARTAGON
JE VOUS FAIS DÉCOUVRIR UNE VARIATION DE PRODUITS
MAGNIFIÉS PAR LE TALENT
ET LA CRÉATIVITÉ DE MON ÉQUIPE.

C’EST UNE GASTRONOMIE À L’IMAGE DE NOTRE BEL ÉCRIN,
GÉNÉREUSE ET GOURMANDE ”
QUE NOUS VOUS INVITONS À PARTAGER ! ”

MICKAËL FURNION





POUR
COMMENCER



Truffe noire vêtue de brioche	40
<i>Nuage de châtaignes et pommes vertes</i>	
Saint-Jacques cuites dans leurs coquilles	35
<i>Crèmeux de carottes et agrumes</i>	
Opéra de Foie Gras	35
<i>Confit de kumquat et œufs de brochet</i>	

A DEUX,
C'EST MIEUX



Le Homard fumé à l'Aiguille de Pin	150
<i>Réduction de porto et pulpe de betterave</i>	
Le Bœuf Wagyu Wellington	150
<i>Confit de cassis, girolles et royale de champignons</i>	

Prix nets en euros, service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine française. Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande.



ENTRE DEUX EAUX



La Bouillabaisse de nos lacs	60
<i>Omble chevalier, truite et écrevisse, lamelles de pommes confites</i>	
Le Rouget de roche sur pierre chaude	50
<i>Cylindres de butternut et beurre de pamplemousse</i>	

INSTANT TERROIR



Pigeon en croûte d'argile	50
<i>Salsifis rôtis et rosier sauvage</i>	
Côte de veau cuite en cocotte	60
<i>Gelée de foin, crémeux d'artichauts et confit de café</i>	

Prix nets en euros, service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine française. Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande.



LE GOÛT DES ALPAGES



Sélection de fromages affinés 25
*Monsieur Bernard Mure Ravaud,
Maître Affineur et Meilleur Ouvrier de France*

Beaufort d'été 25
Gelée de vin jaune et crème de noix

*Établie en plein cœur de Grenoble depuis 1978,
la Fromagerie "Les Alpagnes"
doit sa renommée à Bernard Mure-Ravaud :
Meilleur Ouvrier de France
et Vainqueur de l'International Caseus Award,
ce qui a fait de lui le Champion du Monde des
fromagers en 2007.*

*Aux commandes depuis 30 ans, ce passionné
est fier de proposer plus de 150 variétés.*

TOUT EN DOUCEUR



Millefeuille sous vos yeux 25
Intensément vanillé et caramel onctueux

L'inspiration végétale 25
Fraîcheur d'agrumes, céleri

Autour du Chococoa Valley 25
Le chocolat dans tous ses états

Prix nets en euros, service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine française. Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande.