



LE GRAND
RÉFECTOIRE

PAR
MARCEL
RAYNI

Le Grand Réfectoire porte en son nom cette réminiscence qui fait écho à 250 ans d'Histoire mais aussi et surtout à cet édifice, pourvoyeur de souvenirs qu'est le Grand-Hôtel-Dieu. Récompensé de L'Assiette du Guide Michelin, celle-ci entend promouvoir toutes les tables de qualité qui répondent à la définition suivante : "Qualité des produits et tour de main du chef : un bon repas tout simplement." Établissement faisant également partie de L'Association Française des Maîtres Restaurateurs, qui défend, depuis de nombreuses années, « le fait maison » et les produits frais de saison.

110
MICHELIN
2020



● ESCAPADES DE LA SEMAINE...

MIDI DU LUNDI AU VENDREDI UNIQUEMENT	
PLAT SIMPLE	16
ENTRÉE, PLAT, DESSERT	24.5
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT	23

ENTRÉE AU CHOIX

Soupe à l'oignon / Jambon persillé / Comté
Salade de poulpe / Mâche / Vinaigrette passion
Houmous de betterave / Oeuf / Mandja

PLAT AU CHOIX

Filet mignon de porc / Patates douces-piment végétarien /
Jus au tamarin
Penne pasta / Alla norma : tomate-aubergine / Ricotta
Saumon / Petit épeautre aux légumes confits / Beurre citronné
(+3 € en supplément)

DESSERT AU CHOIX

Baba / Rhum / Chantilly coco
Duo de fromages / Mesclun / Fruits secs

POUR VOTRE CONFORT,

L'ADDITION VOUS SERA APPORTÉE À TABLE

MENU COLLECTION

LE SOIR UNIQUEMENT	
MENU 4 SERVICES	55
MENU 5 SERVICES	62

AMUSE-BOUCHE

Royale de panais / Vinaigrette de cacahuètes truffée

ENTRÉE

Foie gras de canard au rhum agricole / Chutney
agrumes-épices / Toast brioché

Ou

Souskai de saumon / Quinoa / Cerveille de canut

PLAT AU CHOIX

Cabillaud demi sel / Émulsion blaff / Pommes de terre rattes /
Pak Choï

Et / Ou

Joue de veau / Aigre-doux sirop de batterie / Polenta crémeuse /
Salsifis rôtis

OPTION FROMAGE +5

DESSERT

Trois chocolats / Insert ivoire / Croustillant praliné

Mignardises

MENU DÉCOUVERTE 39

LE SOIR UNIQUEMENT, DU MARDI AU JEUDI

ENTRÉE AU CHOIX

Veloutine de Giromon / Cacao truffé
Pâté en Croûte Joseph Viola au curcuma / Mesclun / Pied de cochon

PLAT AU CHOIX

Sébastien au court-bouillon de tomate épicé / Riz vénéré / Avocat
Suprême de canette / Ratafia de rhum / Petit épeautre

DESSERT AU CHOIX

Blanc-manger coco / Mango / Citron vert
Interprétation d'une tatin : Pomme / Ananas / Pain de Gênes

● SUGGESTION DE VINS DU MOIS 75 CL

BLANC
Coteaux du Lyonnais "Cuvée Grégoire"
DOMAINE GUYOT - 2017 34

ROUGE
Crozes Hermitage "Georges"
DOMAINE LES BRUYÈRES - 2017 50

ROSÉ
Côtes de Provence "Ikou"
CH. HERMITAGE ST MARTIN - 2018 - PROVENCE 49



LES
METS

● LES ESQUISSES...

Os à moelle Tartufatta / Texture d'igname / Fève de cacao	17
⊗ Fondant de quenelle de brochet / Panais / Nantua à la vanille	18
Foie gras de canard au rhum agricole / Lentilles vertes du Puy / Kumquat	26
Souskaï de Saint-Jacques / Quinoa / Cerveille de canut	24


LES PLATS SIGNATURES

« L'œuf de Marcel » Manioc / Truffe / Maracuja	43
Pâté en croûte du Grand Réfectoire aux fèves de Cacao, avec la complicité de mon ami Joseph Viola - MOF	19

LES MARINES

Saint-Jacques / Fregola sarde / Légumes fleurs au Gomasio-cacahuètes	29,5
⊗ Bar au court-bouillon de tomate épicé / Riz vénéré / Avocat	26
Tournedos de cabillaud / Vapeur de légumes / Velouté au Mandja	24
⊗ Risotto de homard / Parmesan / Jus de carapace	35

LES SANGUINES

Souris d'agneau braisée aux épices Colombo / Patate douce / Pak Choi	26
Cochon fermier / Butternut aux noix de Grenoble / Sauce au Bleu d'Auvergne 	26
⊗ Ris de veau et joue / Ratafia de rhum arrangé / Gnocchi au parmesan	38,5
⊗ Poulet de Bresse au vinaigre de canne / Morilles / Pennette gratinées au jambon à l'os	37

LA TOUCHE FINALE...

Sélection de trois fromages de la Fromagerie Tête d'Or : Maître affineur depuis 6 générations	9,5
Interprétation d'une Tatin / Pomme / Ananas	8,5
Trois chocolats / Insert ivoire / Croustillant praliné	8,5
Pavlova de poire / Gingembre / Citronnelle	8,5
Blanc manger coco / Mango / Citron vert	8,5
Café gourmand	9,5
Digestif gourmand :	
Espresso Martini cocktail 7cl ou Limoncello ou Get 27 4cl ou Chartreuse M.O.F. ou Cognac Martell VSOP 2cl	15

⊗ INDISPONIBLE LE MIDI DU SAMEDI AU LUNDI



LE GRAND
RÉFECTOIRE

PAR
MARCEL
RAYNI

LES BOISSONS FROIDES

COCKTAILS

MOJITO 10
Rhum Havana 3 ans, citron vert, menthe, eau gazeuse

APEROL SPRITZ 12
Aperol, Prosecco, eau pétillante

CLEAR MILK PUNCH 14
Mix Rhum Havana 3 ans & Bacardi, jus d'ananas, citron
jaune, noix de muscade, clou de girofle, vanille, thé noir,
sucre, lait clarifié

LYONNAISE 14
Vodka Grey Goose, fraise, jus de citron jaune, hibiscus,
Schweppes Premium mixer Ginger ale

LILLET ROSÉ TONIC 10
Lillet rosé, Tonic

BIÈRES PRESSION 4 / 7
25 / 50 CL

Becks (ALLEMAGNE)
Bière de Saison

BIÈRES BOUTEILLES 7
La Rouget (BLANCHE)
La Rouget (BLONDE)
Chimay Triple
Vedett IPA

EAUX MINÉRALES, JUS & SODAS

33 OU 75 CL
Badoit rouge, Badoit verte, Evian 3 / 6
Ferrarelle 7

SIROPS (SIROP + 33 CL D'EVIAN) 4
Fraise, Grenadine, Pêche, Menthe, Orgeat, Pamplemousse
rose, Citron

SODAS (33 CL) 5,5
Pepsi, Pepsi Max, 7up, Orangina
Schweppes Premium Mixer 20 CL (Tonic, Hibiscus, Pink
Pepper, Matcha, Ginger Ale, Ginger Beer)
Schweppes Agrumes 25 CL
Ice Tea Maison 8

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT (20 CL) 6
Ananas, Tomate, Pomme Cox's, Pêche blanche, Mangue,
Litchi, Cranberry, Abricot, Poire, Fraise

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ

Expresso - Café allongé - Décaféiné
Cappuccino - Chocolat chaud - Machiato - Latte - Mocaccino DE 3 À 4.90

THÉS BY NEWBY

Earl Grey, English Breakfast, Hunan Green, Jasmine princess, Kan junga, Masala Chai 5

INFUSIONS BY NEWBY

Camomille, Ginger Lemon, Peppermint, Rooibos orange 5



LE GRAND
RÉFECTOIRE

PAR
MARCEL
RAVIN

NOS CONCEPTS

La table de Marcel

Comme si vous étiez « l'invité d'honneur », au plus près du cœur de la cuisine vous assisterez à l'élaboration et à la préparation d'un menu d'exception, concocté spécialement pour vous par le Chef.

Une expérience extra-sensorielle unique dont vous serez le témoin privilégié, pour une soirée insolite vous plongerez dans l'univers de Marcel Ravin, empreint de créativité et de sensibilité.

Pour sublimer le tout vous pourrez profiter d'un cocon exclusif pour une dégustation de 14 à 18 plats gastronomiques le tout dans un environnement privilégié face au spectacle des cuisines...

PARTAGE GOURMET : LES TABLES D'HÔTES

Au cœur du bâtiment et à quelques mètres des cuisines ouvertes, les tables d'hôtes du Grand Réfectoire seront idéales pour accueillir vos événements en petit comité, qu'ils soient professionnels, familiaux, ou autres...

Les chefs vous proposeront une expérience inspirée du moment, tout en gardant à l'esprit le côté convivial qu'étaient les dîners d'antan, pour une immersion totale dans la concoction des plats préparés sous vos yeux qui émerveilleront vos papilles.



LUNDI. DE 12H00 À 17H
MARDI - JEUDI. DE 12H00 À 22H30
VENDREDI & SAMEDI. DE 12H00 À
22H30
DIMANCHE. DE 12H00 À 17H



3 COUR SAINT HENRI
GRAND HÔTEL-DIEU
69002 LYON

+33(0)4 72 41 84 96
INFO@LEGRANDREFECTOIRE.COM

WWW.LEGRANDREFECTOIRE.COM

SI VOUS SOUHAITEZ ORGANISER VOTRE ÉVÉNEMENT DANS LES ESPACES DU GRAND RÉFECTOIRE :
COMMERCIAL@LEGRANDREFECTOIRE.COM

CHEF DE CUISINE : ANTHONY CLORENNEC
SOUS-CHEF : CORINNE BEC
CHEF ÉTOILÉ CONSULTANT : MARCEL RAVIN

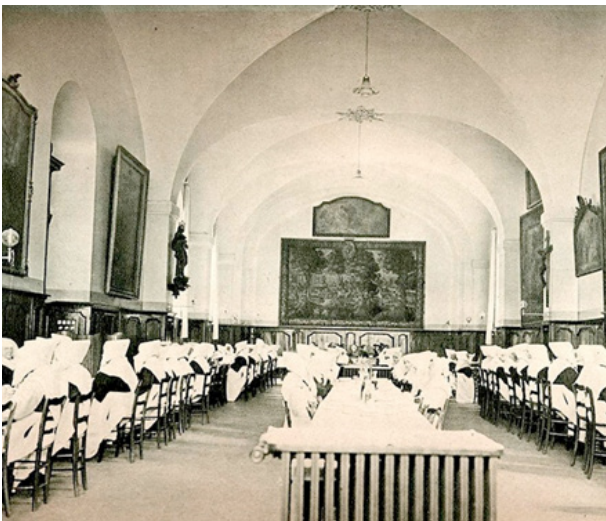


LE GRAND
RÉFECTOIRE

PAR
MARCEL
RAYNI

CONNAISSEZ-VOUS L'HISTOIRE DE CES LIEUX ?

L'Hôtel-Dieu, fier de ses 900 ans de pratique médicale ouvre aujourd'hui un nouveau chapitre de son histoire. Fondé au XII^e siècle, il a en effet été un hospice, puis un hôpital et une maternité. Aujourd'hui, ce lieu est inscrit au patrimoine mondial de l'humanité UNESCO, ainsi qu'aux monuments historiques depuis 1934. À votre arrivée dans notre restaurant, vous avez été accueilli chaleureusement dans ce qui n'était autrefois qu'un vestibule servant de lieu de transition entre les fonctions hospitalières et les fonctions communautaires des soeurs, en l'occurrence la prise du repas. Les deux lavabos de l'entrée, permettaient alors au personnel soignant de se laver les mains avant leur entrée dans le réfectoire. Ceux-ci sont réalisés dans la même pierre coquillière que celle qui habille les stèles jumelles du restaurant.



Les deux vitraux qui ornent le vestibule représentent les armoiries de Lyon ainsi que celles de l'Hôtel-Dieu.

La grande verrière qui habille le mur a été percée en 1845, mais il ne s'agit pas du vitrail d'origine, puisque celui-ci a été détruit lors de l'explosion du pont de la Guillotière en 1944. Ce n'est qu'en 1966 qu'ils ont été remplacés par le maître verrier Jean Coquet.

Les murs du réfectoire étaient couverts sur toute leur hauteur par de somptueuses tapisseries d'Aubusson représentant différentes scènes de chasse. Aujourd'hui, les grands panneaux acoustiques imaginés par la maison Kvadrat les remplacent ; alliant ainsi modernité et sobriété. Grâce à sa fraîcheur naturelle, le caveau était du temps des soeurs un lieu de stockage des différentes denrées telle que le vin, les légumes, la viande ; cette dernière était déposée sur de grandes plaques de marbre alors conçu d'un système évacuant le sang des bêtes lors de la découpe, bienvenue au garde-manger ! Le Caveau sera accessible en longeant notre cuisine placé à l'endroit historique où se trouvait celle des soeurs. Le Grand Réfectoire a bénéficié de l'expertise de l'agence Damien Carreres, qui a su insuffler un style contemporain à la salle du réfectoire, tout en mettant en valeur les chefs-d'oeuvre centenaires.

Nous espérons que vous vivrez une expérience culinaire exceptionnelle en ce lieu authentique et chargé d'histoire.

L'ÉQUIPE DU GRAND RÉFECTOIRE