



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."

CARTE DU SOIR

ENTRÉES

- Religieuse au Foie Gras / Topinambour à la Vanille / Chutney Datte-Orange
- Souskai de Saint-Jacques / Quinoa / Grenade à la Cerveille de Canuts

PLATS

- Tartare de Boeuf au couteau / Truffes noires / Frites de Patates Douce
- Fricassée de Chapon / Potimarron et Patate Douce / Sauce Albufera
- Civet/ Potrine de chevreuil /Cacao / Gnocchi aux Champignons
- Gnocchis / Champignons de Saison / Pecorino Truffé
- Maigre / Tartare d'huître / Oeuf de poisson au Gingembre / Pomme de Terre Vitelote
- Gambas Flambées / Risotto de Fregola / Nantua au Mandja

PLAT SIGNATURE

L'Oeuf de Marcel: Truffe / Manioc / Maracuja

DESSERTS

- Assiette de Fromages (Fromagerie Tête d'Or)
 - Mousse Caramel Beurre-Salé / Coeur gingembre / Poire Pochée
 - Crèmeux Chocolat Noir / Cassis / Fèves Cacao
 - Sensation Bounty / "Coco" / Chocolat noir
 - Le Café gourmand du Grand Réfectoire
 - Digestif gourmand
- 2cl : Cognac Martell VSOP, Chartreuse jaune
4cl : Limoncello, Get 27, Généri

VOTRE RESTAURANT DISPOSE D'UN ACCÈS AUX PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE
ORIGINE DES VIANDES : PLUMA (ESP), BOEUF (IRL), PORC (FR) SAUF JAMBON TRUFFÉ (ITA)
PRIX NETS ET SERVICES COMPRIS. TABLEAU D'ALLÉRGÈNES À DISPOSITION.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
MOYENS DE PAIEMENT : CARTE BANCAIRE - AMEX - ESPÈCES - CHÈQUES VACANCES -

TICKETS RESTAURANT

MENU DÉCOUVERTE

39

ENTRÉE, PLAT

36

21 ENTRÉE AU CHOIX

16

27 - Velouté de Courge / Os à moelle / Cacao Truffé
- Gravlax de Saumon / Betterave / Vinaigrette Pomme
Granny Smith, Cacahuètes

31 PLAT AU CHOIX

31 - Gambas & Calamars / Risotto de Fregola / Lait de
Crustacé au Mandja (carte 29 €)
- Epaule d'Agneau au Curry / Banane Plantin /
Endive Braisée (carte 24 €)

29 OPTION FROMAGE + 5

27 DESSERT AU CHOIX

8

28 - Pavlova Marrons Confits / Cassis Acidulé / Rhum /
Chantilly Vanillée
35 - Millefeuille Agrumes / Clémentines au Jus Epicé /
Pamplemousse Confit

COUPES DE CHAMPAGNE

12CL

Mumm Cordon Rouge

16.5

Deutz - Brut Rosé

22

43

VINS BLANCS

12CL/46CL/75CL

9 Bourgogne AOP 2020 "Le Grand Réfectoire" 5.5/20/32
KEVIN TESSIEUX

9.5 IGP Cll Rhôdaniennes "Les Hts du Monteillet", 7/25/35
Viognier 85%

9.5 DOMAINE MONTEILLET - MONTEZ
Saint-Joseph AOP 2020 "Cessieux" 9/32/49

9.5 DOMAINE P.MICHELAS
Condrieu AOP 2019 - Dom.Guy Berard 14/49/80
BASSENON

15 Muscat de Riversaltes AOP "Vin doux naturel 10cl" 7/35/50
MARLÈNE ET NICOLAS CHEVALIER - 2020

VINS ROUGES

12CL/46CL/75CL

IGP Collines Rhôdaniennes "Le Gd Réfectoire" 5.5/20/32
KEVIN TESSIEUX - 2016

Côte de Brouilly AOP 2018 "Cuvée C de By" 7/25/35

DOMAINE P.A DUMAS
Saint-Joseph AOP 2017 "Les Goutelles" 9/32/49

DOMAINE P.MICHELAS
Côte Rôtie AOP 2019 - Dom. Guy Bernard 14/49/78
LES MÉANDRES