



# LE GRAND RÉFECTOIRE

GRAND  
HÔTEL-DIEU  
LYON

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.



## RETOUR DU MARCHÉ

### SAMEDI MIDI UNIQUEMENT

PLAT SIMPLE .....	18 €
ENTRÉE, PLAT OU PLAT DESSERT .....	25 €
ENTRÉE, PLAT, DESSERT .....	29 €

### ENTRÉE AU CHOIX

### PLAT AU CHOIX

### DESSERT AU CHOIX

## MENU DÉCOUVERTE

### MIDI ET SOIR

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT .....	36 €
ENTRÉE, PLAT, DESSERT .....	39 €

### ENTRÉE AU CHOIX

### PLAT AU CHOIX

### OPTION FROMAGE +5

### DESSERT AU CHOIX



LE GRAND  
RÉFECTOIRE

GRAND  
HÔTEL-DIEU  
LYON

SUGGESTION DE VINS AU VERRE

---

COUPES DE CHAMPAGNES

---

LA CARTE\*

LES ESQUISSES...

---

LE MET SIGNATURE DE MARCEL RAVIN  AU GUIDE MICHELIN

---

\* METS DISPONIBLES UNIQUEMENT LE SOIR



LE GRAND  
RÉFECTOIRE

GRAND  
HÔTEL-DIEU  
LYON

LES MARINES

---

LES SANGUINES

---

LA TOUCHE FINALE

---



LE GRAND  
RÉFECTOIRE

GRAND  
HÔTEL-DIEU  
LYON

## MENU COLLECTION

---

LE SOIR UNIQUEMENT

MENU 5 SERVICES ..... 59 €

PAIN DE PARTAGE

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

ET

PLAT AU CHOIX

OU

OPTION FROMAGE +5

DESSERT AU CHOIX

OU

VIN BLANC

VIN ROUGE



MARCEL RAVIN CHEF 

## À PROPOS DU CHEF

Passionné et engagé pour une cuisine universelle, il est le visage qui se cache derrière les recettes mélodieuses des plats qui viennent éveiller vos sens.

En parfait accord avec les saisons, il vous dévoile une carte inédite inspirée de son parcours.

## NOS CONCEPTS

Comme si vous étiez « l'invité d'honneur », au plus près du coeur 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...

280 € À 390 €

*la table  
de Marcel*

Au coeur de la cuisine et à quelques mètres du passé, 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'antant, pour une immersion totale dans la concoction des plats préparés sous vos yeux qui émerveilleront vos papilles.

3 ENTRÉES

3 PLATS

3 DESSERTS

78 €



LUNDI. FERMÉ

MARDI - JEUDI.  
12H00 - 14H00 / 19H30 - 21H30

VENDREDI & SAMEDI.  
12H00 - 14H00 / 19H00 - 22H00

DIMANCHE. FERMÉ



3 COUR SAINT HENRI  
GRAND HÔTEL-DIEU  
69002 LYON

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

WWW.LEGRANDREFECTOIRE.COM

DONNEZ VOTRE AVIS



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  
RESPONSABLE DU RESTAURANT : COQUET PIERRE  
MAÎTRE D'HÔTEL : RIBIÈRE JUSTINE



LE GRAND  
RÉFECTOIRE

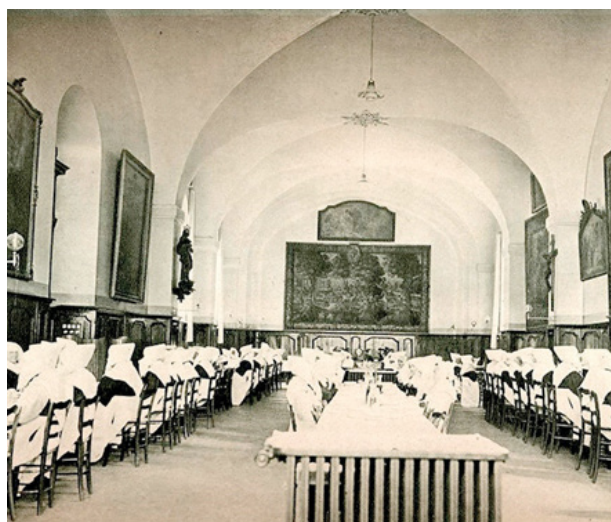
GRAND  
HÔTEL-DIEU  
LYON

## 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<sup>e</sup> 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