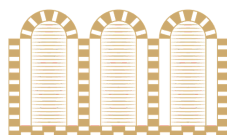


*La Table*  
*de la* VILLA  
FLORENTINE



## ***La* TRANSMISSION**

*Formé auprès de Jean-Louis Nomicos, Christian Le Squer au Georges V, Arnaud Donckele à la Vague d'Or et Plénitude ou Hugo Bourny au Lucas Carton, le Chef Henri Carlier s'inscrit dans une filiation de chefs où la transmission, la rigueur et le sens du détail façonnent l'exigence.*

*À la Villa Florentine, il orchestre l'ensemble de l'offre gastronomique. Il revendique une cuisine en construction, cohérente et émotive. En construction, parce qu'il assume sa jeunesse comme un élan créatif ; cohérente, car pensée en dialogue constant avec les producteurs et les saisons ; émotive, enfin, parce qu'il cherche à provoquer le souvenir plus que la démonstration.*

*À ses côtés, une équipe engagée incarne cette vision. Olivier, maître d'hôtel à la Villa Florentine depuis près de trente ans, en porte la mémoire et l'élégance ; le chef sommelier Alexandre André signe des accords en résonance ; Hippolyte Fédry confirme son premier poste de chef pâtissier après plusieurs années chez Paul Bocuse.*

*Une équipe réunie autour d'une même exigence : celle du goût, du geste juste et de l'intention.*

~



# Le TERRITOIRE

*Sur les hauteurs de Lyon, la Table de la Villa Florentine s'inscrit sur une ligne de crête, entre la ville d'en haut et celle d'en bas, entre ombre et lumière, entre intérieur et extérieur.*

*C'est depuis cette position singulière que la cuisine s'ancre dans un territoire plus vaste, celui d'une région éminemment riche, façonnée par ses reliefs, ses saisons et ses savoir-faire.*

*Le Chef Henri Carlier et ses équipes y puisent une matière vivante, choisie au plus près de celles et ceux qui cultivent et élèvent avec exigence. Une constellation de producteurs choisis au fil des rencontres, de la colline aux plaines, des terres aux eaux, anime ce paysage en mouvement.*

*La carte qui suit en esquisse les contours.*

- I- PAIN : Boulangerie « Saint Paul », Lyon (Rhône)
- II- BEURRE & CRÈME CRUE : GAEC La Grande allée, Chambost-Longessaigne (Rhône)
- III- FRUITS & LÉGUMES : Agriz, Saint-Priest (Rhône)
- IV- FLEURS & POUSSÉS : Jean-Luc Raillon, Saint-Vincent-la-Commanderie (Drôme)
- V- TRUITES & OMBLES : Maison Murgat, Beaufort (Isère)
- VI- VOLAILLE & OEUF BIO : La Ferme des Cattiers, Lentjol (Isère)
- VII- AGNEAU : Thomas Bessette, Haute-Loire
- VIII- FROMAGES AFFINÉS : Maison Mons, Saint-Haon-le-Châtel (Loire)



# *Les* MENUS

## DÉCOUVERTE VÉGÉTALE

*Menu Végétarien en 4 services*

**90**

## TRAVERSÉE

*Menu en 4 services*

**130**

## ÉCHAPPÉE

*Menu en 6 services*

**160**

## PETIT GASTRONOME

*Menu Enfant de 3 à 12 ans*

**40**

*Accords mets & vins ou boissons : à explorer dans notre livre de cave, auprès de nos sommeliers.*

*La carte s'écrit au présent et évolue librement  
au rythme des saisons, des arrivages et de l'inspiration du Chef.*



*Liste des allergènes disponibles sur demande.*

# Les CRÉATIONS

## ENTRÉES

### ASPERGES BLANCHES

*de la Drôme, sauce XO, bulots grillés, beurre blanc rafraîchi au thym citron*

### OMBLE CHEVALIER

*de la Maison Murgat mariné à la mélisse, sucrine en textures, yaourt infusé à la baie de Batak*

### MAQUEREAU DE NOS CÔTES

*au sel de carvi, déclinaison de livèche, concombre frais et fermenté*

## PLATS

### LIEU JAUNE DE LIGNE

*étuvée de petits pois au sureau, jus de coquillages émulsionné à la bergamote*

### TRUITE ARC-EN-CIEL

*de la Maison Murgat, bouillon de céleri parfumé au yuzu et beurre noisette*

### AGNEAU DE HAUTE-LOIRE

*au poivre Phu Quoc, artichaut poivrade confit, bouillon de basilic thaï*

### VOLAILLE D'ISÈRE

*de la Ferme des Cattiers, asperges vertes au barbecue, verjus en sabayon et persil*

### CHARIOT DE FROMAGES

*de nos régions, affinés par la maison Mons "Fromager et Affineur"*

26

## DESSERTS

### FRAISE "DREAM"

*d'Agriz en barquette, vinaigrette au balsamique de fraise et notes de vanille*

### CHOCOLAT "GRAND CRU" VALRHONA

*en différentes textures, rafraîchi au citron*



*nos différents menus sont servis pour l'ensemble des convives,  
menu échappée disponible jusqu'à 13h00 au déjeuner et 21h00 au dîner.*

## *Découverte Végétale*

### **LA SUCRINE MARAÎCHÈRE RAFRAÎCHIE À LA MÉLISSE**

*Huile de caméline et yaourt à la baie des Bataks*

### **LE BROCCOLETTI GRILLÉ, MARINÉ À LA CHAR'TREUSE VERTE**

*Glace au bourgeon de sapin et poivre cubèbe*

### **L'ARTICHAUT POIVRADE CONFIT**

*Bouillon de basilic thaï infusé à la baie de Timut et limequat*

### **POIRE POCHÉE AU GINGEMBRE, MIEL DE FOURVIÈRE EN DÉCLINAISON**

*Crème crue et pollen frais*



*Les menus sont déclinés en fonction de la saisonnalité de nos produits.*

*Depuis 30 ans, la Villa Florentine s'inscrit dans l'histoire de Relais & Châteaux, partageant ses valeurs d'excellence, d'authenticité et d'art de vivre. Cette appartenance reflète un engagement constant envers un accueil personnalisé, une gastronomie d'exception et une mise en valeur du patrimoine.*

*For 30 years, Villa Florentine has been part of the Relais & Châteaux story, sharing its values of excellence, authenticity, and the art of living. This affiliation reflects a constant commitment to personalized hospitality, exceptional gastronomy, and the celebration of heritage.*



## *The* TRANSMISSION

*Trained under Jean-Louis Nomicos, Christian Le Squer at the Hotel George V, Arnaud Donckele at La Vague d'Or and Plénitude, and Hugo Bourny at Lucas Carton, Chef Henri Carlier belongs to a lineage of chefs where transmission, discipline, and attention to detail shape a shared standard of excellence.*

*At Villa Florentine, he oversees the entire gastronomic offering. He advocates for a cuisine that is “in the making”: coherent and emotionally driven. “In the making” because he embraces his youth as a creative momentum; coherent because it is designed in constant dialogue with producers and the seasons; and emotional because he seeks to evoke memory more than display technical prowess.*

*Alongside him, a committed team embodies this vision. Olivier, the maître d'hôtel at Villa Florentine for nearly thirty years, carries its memory and elegance; head sommelier Alexandre André creates pairings in harmony with the cuisine; Hippolyte Fédry confirms his first position as head pastry chef after several years at Paul Bocuse.*

*A team united by the same standards: taste, precise execution, and intention.*

~



# *The* TERRITORY

*Perched on the heights of Lyon, the Table de la Villa Florentine stands on a ridgeline between the city above and the city below, between shadow and light, between indoors and outdoors.*

*From this singular position, the cuisine is rooted in a broader territory one of remarkable richness, shaped by its landscapes, its seasons, and its craftsmanship.*

*Chef Henri Carlier and his teams draw from this living source, selecting ingredients as close as possible to those who cultivate and raise them with exacting standards.*

*A constellation of producers, chosen through encounters over time from hillsides to plains, from land to water brings this ever-evolving landscape to life.*

*The following menu sketches its outlines.*

II- BREAD: “Saint Paul” Bakery, Lyon (Rhône)

II- BUTTER and RAW CREAM: La Grande Allée, Chambost-Longessaigne (Rhône)

III- FRUIT and VEGETABLES: Agriz, Saint-Priest (Rhône)

IV- FLOWERS and SHOOTS: Jean-Luc Raillon, Saint-Vincent-la-Commanderie (Drôme)

V- TROUT and CHAR: Maison Murgat, Beaufort (Isère)

VI- ORGANIC POULTRY and EGGS: La Ferme des Cattiers, Lentiol (Isère)

VII- LAMB: Thomas Bessette, Haute-Loire

VIII- Aged CHEESE: Maison Mons, Saint-Haon-le-Châtel (Loire)



# *The* MENUS

## DÉCOUVERTE VÉGÉTALE

*4-course vegetarian Menu*

**90**

## TRAVERSÉE

*4-courses Menu*

**130**

## ÉCHAPPÉE

*6-courses Menu*

**160**

## PETIT GASTRONOME

*Children's Menu (ages 3–12)*

**40**

*Wine or beverage pairings may be explored through our cellar selection, with the attentive guidance of our sommeliers.*

*Our menu is conceived in the moment and evolves gracefully with the seasons  
the finest daily arrivals, and the Chef's inspiration.*



*A detailed allergen guide is available upon request.*

# *The* CREATIONS

## STARTERS

### WHITE ASPARAGUS

*from Drome region, XO sauce, grilled whelks, lemon thyme beurre blanc*

### ARCTIC CHAR

*from Maison Murgat, lemon balm marinade, sucrine lettuce in textures, Batak berries infused yogurt*

### CURED MACKEREL

*with caraway salt, variations of lovage, fresh and fermented cucumber*

## MAIN COURSES

### LINE-CAUGHT POLLOCK FROM OUR COASTS

*stewed green peas with elderflower, shellfish broth infused with bergamot*

### RAINBOW TROUT

*from Maison Murgat, celery consommé scented with yuzu, brown butter*

### LAMB FROM HAUTE-LOIRE

*with Phu Quoc pepper, confit baby artichokes, Thai basil broth*

### ROAST POULTRY

*from Ferme des Cattiers, barbecued green asparagus, verjus sabayon, parsley*

## CHEESE

*selection of regional cheeses, matured by Maison Mons, Master Cheesemonger*

26

## DESSERTS

### “DREAM” STRAWBERRY

*from Claude, strawberry balsamic vinaigrette, hints of vanilla*

### “GRAND CRU” CHOCOLATE VALRHONA

*in various textures, lemon freshness*



*our tasting menus are served to the entire table  
échappée menu is available until 1:00 p.m. for lunch and until 9:00 p.m. for dinner*

## *Découverte Végétale*

**SWEET CURRANT LETTUCE REFRESHED WITH LEMON BALM**

*Camelina oil and Batak berry yogurt*

**GRILLED BROCCOLINI MARINATED IN GREEN CHARTREUSE**

*Fir bud and cubeb pepper ice cream*

**CONFIT ARTICHOKE (BABY ARTICHOKE)**

*Thai basil broth infused with Timut berry and limequat*

**POACHED PEAR WITH GINGER, FOURVIÈRE HONEY IN VARIOUS PREPARATIONS**

*Raw cream and fresh pollen*



*The menus are adapted according to the seasonality of our products.*