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. Charlotte Carlier, responsable de la restauration, assure de transmettre l'héritage et l'élégance de cette maison ; l'équipe de sommellerie signe des accords en résonance.

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 & POUSSES : Jean-Luc Raillon, *Saint-Vincent-la-Commanderie (Drôme)*

V- TRUITES & OMBLES : Maison Murgat, *Beaufort (Isère)*

VI- VOLAILLE & OEUFS BIO : La Ferme des Cattiers, *Lentiol (Isère)*

VII- AGNEAU : Thomas Bessette, *Haute-Loire*

VIII- FROMAGES AFFINÉS : Maison Mons, *Saint-Haon-le-Châtel (Loire)*

Les MENUS

DÉCOUVERTE VÉGÉTALE
90

TOMATE D'AGRIZ MARINÉE
rafraîchie à l'agastache et à l'huile d'olive verte

POIREAUX CRAYONS DU RHÔNE
confit et caramélisé, sauce à manger, kombu et tofu

PETIT-ÉPEAUTRE
étuvé aux échalotes noires, pleurotes lyonnaises et consommé de champignons au poivre de Likouala

CHOCOLAT "GRAND CRU" VALRHONA
en différentes textures, rafraîchi au citron

TRAVERSÉE
130

TOMATE D'AGRIZ MARINÉE
rafraîchie à l'agastache et à l'huile d'olive verte

TRUITE ARC-EN-CIEL
de la Maison Murgat, bouillon de céleri parfumé au yuzu et beurre noisette

VOLAILLE D'ISÈRE
de la Ferme des Cattiers rôtie, haricots verts au barbecue, bourgeons de sapin et chartreuse verte

FRAISE "CIJOSÉ"
d'Agriz en barquette, vinaigrette au balsamique de fraise et notes de vanille

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

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Les MENUS

ÉCHAPPÉE
170

TOMATE D'AGRIZ MARINÉE

rafraîchie à l'agastache et à l'huile d'olive verte

OMBLE CHEVALIER

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

POIREAUX CRAYONS DU RHÔNE & CAVIAR

confit et caramélisé, sauce à manger, kombu et tofu

ROUGET DE ROCHE

épinards au beurre de rouget, sauce giboyeuse au poivre maniguette

AGNEAU DE HAUTE-LOIRE

au poivre Phu Quoc, aubergines japonaises confites et fumées, bouillon de basilic thaï

CHOCOLAT "GRAND CRU" VALRHONA

en différentes textures, rafraîchi au citron

PETIT GASTRONOME
de 3 à 12 ans
40

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

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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.

RELAIS &
CHATEAUX

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. Charlotte Carlier, Head of Food and Beverage, is entrusted with preserving the heritage and elegance of the house, while the sommelier team creates pairings in harmony with the cuisine.

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
90

MARINATED TOMATOES FROM AGRIZ
refreshed with anise hyssop and green olive oil

YOUNG LEEKS
confit and candied, mealy sauce, kombu and tofu

SMALL SPELT
braised with black shallots, lyonnaise-style oyster mushrooms
and a mushroom consommé infused with Likouala pepper

"GRAND CRU" CHOCOLATE VALRHONA
in various textures, lemon freshness

TRAVERSÉE
130

MARINATED TOMATOES FROM AGRIZ
refreshed with anise hyssop and green olive oil

RAINBOW TROUT
from Maison Murgat, celery consommé scented with yuzu, brown butter

ROASTED POULTRY
from Ferme des Cattiers, barbecued green beens, fir bud and green chartreuse

"CIJOSÉ" STRAWBERRY
from Claude, strawberry balsamic vinaigrette, hints of vanilla

Wine & Beverage pairings: discover our wine cellar and let our sommeliers guide you towards the perfect pairing.

Allergen information is available upon request.

The MENUS

ÉCHAPPÉE
170

MARINATED TOMATOES FROM AGRIZ

refreshed with anise hyssop and green olive oil

ARCTIC CHAR

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

YOUNG LEEKS & CAVIAR

confit and candied, mealy sauce, kombu and tofu

RED MULLET

mullet infused buttered spinach, giboyeuse sauce flavoured with grains of paradise

LAMB FROM HAUTE-LOIRE

with Phu Quoc pepper, caramelised and smoked japanese eggplant, Thai basil broth

"GRAND CRU" CHOCOLATE VALRHONA

in various textures, lemon freshness

PETIT GASTRONOME
kids menu from 3 to 12
40

Wine & Beverage pairings: discover our wine cellar and let our sommeliers guide you towards the perfect pairing.

Allergen information is available upon request.

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.

RELAIS &
CHATEAUX