

FORMULE SEMAINE

à partir du 1er Juillet 2026

Entrée + plat OU plat + dessert 25 €

Menu entier 27 €

FORMULE WEEK-END &

JOURS FERIES

Uniquement Menu Entier 32 €

Œuf cuit à 63°, herbes/ parmesan/ croutons

Ou

Betterave en salade, agrumes/ pistache et menthe

:-:-:-:-:-

Poisson du jour cuit en basse température, barigoule de légumes, bouillon à la bonite séchée

Ou

Echine de cochon (origine France) étuvé de céréales à la tomate et xérès, jus de cuisson

:-:-:-:-:-

Fromage blanc en faisselle au coulis de fruit rouge ou nature ou à la crème

Ou

Tome de montagne et son condiment du moment

Ou

Fraises confites, ganache citron et sorbet vanille

Ou

Surprise, surprise

Menu Déjeuner SURPRISE à 41 €

**Cuisine instinctive du Chef mettant à l'honneur
les produits frais et de saison**

qui se compose de

Entrée + plat + dessert

Faisselle de fromage (sup 5,50 €)

Assiette de 3 fromages (sup 8,5 €)

**Le menu est préparé et servi pour l'ensemble
de la table**

Boissons non comprises - Prix net et service compris – Nous tenons à votre disposition le tableau des allergènes

Quelques mots pour mieux nous connaître

Nous avons commencé par être propriétaires du restaurant « Le Juliéas » à Villefranche sur Saône, pendant 12 ans avec un BIB Gourmand pendant 4 ans puis notre première étoile au Guide Michelin en Mars 2012 jusqu'en Juillet 2017. Au préalable, nous avons fait nos armes chez Mr Pierre Orsi, Mr Patrick Henrroux, Martinez à Cannes, Albert 1er à Chamonix, Mr Jacques Maximin à Vence, Mr Guy Lassausaie...

Nous voilà à la Croix-Rousse depuis 2017, pour une nouvelle aventure. Pour nous accompagner nos apprentis venant de différents cursus et horizons qui nous aident à VOUS faire plaisir !

Herman, apprenti serveur