

FORMULE SEMAINE

à partir du 12 Septembre 2026

FORMULE WEEK-END &

Entrée + plat OU plat + dessert 25 €

JOURS FERIES

Menu entier 27 €

Uniquement Menu Entier 32 €

Tomates cerise rôties au four, labneh au colombo pomme et concombre,
gel de tomates au xérès

Ou

Brandade de poisson citron/curry, piquillos et mayonnaise aux herbes

:-:-:-:-

Blanc de seiche cuit en basse température, crème de courgette verte et
courgette rôtie, jus aux abricots secs et romarin

Ou

Joue de cochon braisée, crème de courgette verte et courgette rôtie, jus aux
abricots secs et romarin

:-:-:-:-

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

Crèmeux de mangue, meringue coco, gel de pina-colada, sorbet coriandre

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 Henririoux, 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 !

Aurélien, notre apprenti cuisine

Herman, notre apprenti serveur