



DEJEUNER, Hors jours fériés



FORMULE SEMAINE à partir du 2 AVRIL 2025

Entrée + plat OU plat + dessert 24€

Menu entier 26 €

Œuf cuit à 63°, poireaux au curcuma et crémeux de haricots blancs à l'huile d'amandes

Ou

Saumon mi-cuit, avocat/ passion/ basilic et radis

:-:-:-:-

Poisson du jour cuit en basse température, pistou de roquette et basquaise de légumes

Ou

Joue de cochon (origine Allemagne), pistou de roquette et basquaise de légumes,
jus de cuisson

:-:-:-:-

Faisselle de fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges

OU

Poire pochée à la verveine, spéculos et ganache Philadelphia, sorbet citron

OU

Surprise, surprise

Menu Déjeuner SURPRISE à 40 €

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 fromages (sup 8,5 €)

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

Quelques mots pour mieux nous connaître

Nous avons commencé par être propriétaires du restaurant « Le Juliéna » 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 Henriroux, 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 !

Honovai, apprenti cuisinier

Mattéo, apprenti communication

Herman, apprenti serveur