



DEJEUNER, Hors jours fériés



Menu du Moment à 25 € à partir du 24 Novembre

Poireaux confits en vinaigrette de soja, crème fumée, herbes et oignons grillés

OU

Velouté de potiron au pain d'épices, champignons de paris et sarrazin grillé

OU

Suggestion du mois (suivant arrivage) : Foie gras de canard poêlé, pomme golden et sauce aigre doux à l'hibiscus (supplément 6 €)

:-:-:-:-:

Longe de cochon rôtie, mousseline de céleri au yuzu/ gingembre, jus en aigre doux

OU

Poisson du jour cuit en basse température, mousseline de céleri au yuzu/ gingembre, bouillon coco/ curry

:-:-:-:-:

Assiette de fromage (supplément 3,50€)

OU

Poire pochée à l'hibiscus, perle du Japon à la vanille de Madagascar

OU

Dessert surprise, surprise

Menu Déjeuner SURPRISE à 35 €

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

qui se compose de

Entrée + plat + dessert

Fromage travaillé par le Chef (sup 5€)

Assiette de fromages (sup 7,5€)

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

Prix net et service compris

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...

Aimant relever les défis et les challenges... Nous voilà à la Croix-Rousse

Nous vous accueillons dans notre établissement, avec sourire et professionnalisme pour une cuisine de qualité où le chef, se plie en quatre pour vous satisfaire.

Une belle carte des vins vous est proposée pour allier avec les mets concoctés par Fabrice.

Bienvenue chez Nous, Carine et Fabrice