



DEJEUNER, Hors jours fériés



FORMULE SEMAINE à partir du 26 Juin 2025

Entrée + plat OU plat + dessert 24€

Menu entier 27 €

Pomme de terre grenailles épicées, curry de roquette, olives et œuf de hareng fumé

Ou

Courgettes grillées, croutons, pickles d'oignons rouges, sauce yaourt/ menthe/ sésame

:-:-:-:-

Poisson du jour cuit en basse température, pulpe de petit pois, réglisse / citron, carottes, chutney de raisin/ échalotes

Ou

Bœuf rôti-mariné, pulpe de petit pois, réglisse / citron, carottes, chutney de raisin/ échalotes

:-:-:-:-

Faisselle de fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges

Ou

Soupe de fraises, biscuit amandes, sorbet yuzu

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**

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 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