

Menu OPALINE à 44 €

La tomate farcie comme une panzanella confite 12 heures, vinaigrette de pêche et eau de rose, salade d'herbes

OU

La truite cuite au sel, petits pois mentholés, échalotes/ pomme/ concombre, tuile de pois chiche au curry jaune et noir

:-:-:-:-

Poisson blanc suivant arrivage en soufflé croustillant, charcuterie de poisson, rouille herbacée, pomme de terre, oignons doux et bouillon à la bonite séchée

OU

Epaule d'agneau (Origine UK) confite au four, aubergine laquée, orge et ketchup de framboises, jus olive/ tamarin

:-:-:-:-

Fromage Blanc en faisselle (sup 5,60 €) OU Assiette de fromages (sup 8,60 €)

:-:-:-:-

Abricot/ fruits secs/ crème prise poivre de Sichuan, sorbet hibiscus

OU

Figue/ citron/ roquette, biscuit vapeur à l'huile d'olive, sorbet au yaourt grecque

Menu SURPRISE à 58 €

Une cuisine vivante, de saison et inspirée des arrivages du moment.

Le Chef compose pour vous un menu découverte en 4 services :

Entrée + poisson + viande + dessert

Fromage en supplément

Pour une meilleure expérience, ce menu est 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 UNE ETOILE au Guide Michelin en Mars 2012 jusqu'en Juillet 2017. Voici quelques maisons qui nous ont formés

Fabrice, le Chef

Mr Pierre Orsi à Lyon 6^{ème} ;
La Pyramide à Vienne chez Mr Patrick Henriroux ;
Le Martinez à Cannes avec Mr Christian Willer et
L'Albert 1er à Chamonix chez Mr Pierre Carrier ;
Mr Guy Lassausaie à Chasselay

Carine, pour vous servir

M. Pierre Orsi à Lyon 6^{ème} maître apprentissage
La Villa Florentine avec M. Gaboriau ;
La Pyramide à Vienne chez M. Patrick Henriroux ;
Jacques Maximin à Vence
Albert 1er à Chamonix chez M. Pierre Carrier

Aimant relever les défis et les challenges... Nous voilà à la Croix-Rousse depuis Octobre 2017

Bienvenue chez Nous, Carine et Fabrice

Aurélien, notre apprenti cuisine

Herman, notre apprenti serveur