

Menu OPALINE à 43 €

Bœuf (Origine France) grillé/ laqué, poivre et algues, houmous d'artichaut et moules, vinaigrette de romaine à l'huile fumée

OU

Gambas, poudre de lin et tournesol, petit pois/ carottes et salicorne, condiment passion/ échalotte/ curcuma

:-:-:-:-

Poisson suivant l'arrivée cuit en basse température, céleri/ lard d'Arnad et seiche en mijoté aux olives, condiment agrumes, émulsion à l'ail des ours

OU

La Volaille jaune (Origine France) en marbré de curry noir, légumes cuit dans un bouillon carvi/ citronnelle, condiment oignons rouges, câpres et persil

:-:-:-:-

Fromage Blanc en faisselle (sup 5,50 €) OU Assiette de fromages (sup 8,5 €)

:-:-:-:-

Citron/ herbes/ yaourt et poivron rouge

OU

Patate douce/ miel/ maïs et pistaches

Menu DECOUVERTE à 56 €

**Cuisine instinctive mettant à l'honneur
les produits frais et de saison**

**Laissez-vous tenter par ce menu
surprise**

qui se compose de

Entrée + poisson + viande + dessert

Fromage en supplément

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. 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

Honovai, notre apprenti cuisinier

Herman, notre apprenti serveur