

Menu Opaline à 39 €

Saumon gravlaks, brocolis/ passion/ moutarde/ menthe

OU

Veau et hareng fumé comme un jambon persillé, carottes, amandes et gel de mandarine

:-:-:-:-

Skreï de Norvège cuit en basse température, betterave, mûres en pickles, jus d'oseille

OU

Suggestion du mois : Noix de Saint Jacques selon l'inspiration et suivant arrivage (supplément 8 €)

OU

Pintade et foie gras pochés/rôtis, topinambour, champignons acidulés, jus à l'huile de noisettes

:-:-:-:-

Fromage travaillé par le Chef (sup 5 €) OU Assiette de fromages (sup 7,5 €)

:-:-:-:-

Pomme au four, cacahuètes grillées, citron, sorbet romarin

OU

Butternut/ Dulcey/ coing acidulé et crème glacée miel

Menu DECOUVERTE à 50 €

**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**

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. Quelques maisons qui nous ont formées

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

Tylan, apprenti cuisinier

Anthony, apprenti serveur

Pour compléter notre équipe