

Menu OPALINE à 44 €

Saumon confit à l'huile d'olive, mûres/ betterave/ moutarde, gel de bergamote et aneth

OU

La Courgette verte grillée sauce fumée condimentée aux aromates, sorbet oseille/ curry, granola de fruits secs/ algues

:-:-:-:-:-

Cœur de cabillaud cuit lentement, pâte de raifort/ estragon, échalotes, pomme de terre et moules, bouillon de bonite séchée

OU

Suprême de pintade (Origine France) fenouil, condiment menthe/ citron/ anchois, ajo blanco d'amandes grillées

:-:-:-:-:-

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

:-:-:-:-:-

Framboises, labney sucrée, biscuit aux herbes, sorbet poivron/ fruits rouges

OU

Chocolat, ail noir, pistou de basilic, sorbet citron/ lavande

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

Herman, notre apprenti serveur