

Menu OPALINE à 43 €

Veau (Origine Belgique) en vinaigrette thai, curry de butternut, radis et yaourt fumé

OU

Saumon en crudo, mangue/ passion, céleri et graines de moutarde en pickles, sorbet coriandre

:-:-:-:-

Poisson du jour cuit en basse température, cochon braisé/ citron/ persil, condiment coing, jus d'arrête au balsamique

OU

Canard (Origine France) en deux cuissons, la cuisse braisée, le magret rôti, panais, ail noir et jus de cuisson aux aromates

:-:-:-:-

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

:-:-:-:-

Poire/ marron/ vin chaud, sorbet mandarine/ cardamome

OU

Ananas/ dulcey et financier, creme glacée au curry noir et tuile au sésame

Menu DECOUVERTE à 55 €

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 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

Honovai, notre apprenti cuisinier

Herman, notre apprenti serveur