

## **Menu du Moment à 25 €** à partir du 24 Janvier 2023

Crèmeux de carottes curry/ agrumes, émietté de poissons aux herbes fraîches

**OU**

Velouté de lentilles vertes au xérès, crème fouettée aux épices

**:-:-:-:-:**

Poisson du jour cuit en basse température, mousseline de racines, champignons/ lard/ oignons, bouillon coco/ citron

**OU**

Suprême de volaille pochée, mousseline de racines, champignons/ lard/ oignons, sauce coq au vin

**:-:-:-:-:**

Assiette de fromage (supplément 3,50€)

**OU**

Mousse au chocolat et confit de myrtilles, spéculos en sablé

**OU**

Dessert surprise, surprise

## **Menu Déjeuner SURPRISE à 36 €**

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

**qui se compose de**

**Entrée + plat + dessert**

*Fromage travaillé par le Chef (sup 5€)*

*Assiette de fromages (sup 7,5€)*

**Le menu est préparé et servi à 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.*

*Au préalable, nous avons fait nos armes chez Mr Pierre Orsi, Mr Patrick Henriroux, Martinez à Cannes, Albert 1er à Chamonix, Mr Jacques Maximin à Vence, Mr Guy Lassausaie...*

### **Aimant relever les défis et les challenges... Nous voilà à la Croix-Rousse**

*Nous vous accueillons dans notre établissement, avec sourire et professionnalisme pour une cuisine de qualité où le chef, se plie en quatre pour vous satisfaire.*

*Une belle carte des vins vous est proposée pour allier avec les mets concoctés par Fabrice.*

**Bienvenue chez Nous, Carine et Fabrice**

**Tylan, apprenti cuisinier**

**Anthony, apprenti serveur**

**Pour compléter notre équipe**