



DEJEUNER, Hors jours fériés



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