



DEJEUNER, Hors jours fériés



FORMULE SEMAINE à partir du 16 Avril 2024

Entrée + plat OU plat + dessert 24€

Menu entier 26 €

FORMULE WEEK-END

Uniquement Menu Entier 30 €

Œuf cuit à 63°, champignons aux épices douces et citron

OU

Crèmeux d'épinard et saucisson Lyonnais, oignons confits et cervelle de canut

: - : - : - :

Poisson du jour cuit en basse température, polenta crémeuse au persil/ curry, fumet de poisson à l'ail des ours

OU

Echine de porc rôtie (origine France) polenta crémeuse au persil/ curry, vinaigrette soja/ balsamique

, : - : - : - :

Assiette de fromage (supplément 3,50€)

OU

Fruits rouges, rhubarbe confite et mousseux au yaourt

OU

Dessert surprise, surprise

Menu Déjeuner SURPRISE à 40 €

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, notre apprenti cuisinier

Herman, notre apprenti serveur