DINER

Menu Opaline à 42 €

Skreï mariné, condiment oseille, bouillon cochon/ bonite, gel citron/ anis

OU

Caille (Origine France) confite, asperges blanches et crémeux de pain grillé, condiment menthe/ citron/ échalotes

:- :- :- :- :-

La pêche du jour cuit à 42°, pulpe d'herbes persillée et sauce à manger aux coquillages, rouille épicée à la badiane

OU

Pintade (Origine France) en cuisson douce, mousseline de carottes liée d'une moutarde au miel, émulsion à l'ail des ours

:- :- :- :- :-

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

:- :- :- :- :-

Pavlova d'agrumes, sablé aux olives et vinaigrette acidulée, sorbet basilic

OU

Chocolat noir / Bailey's et grué de cacao, pralin de champignons et estragon

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

Quelques mots pour mieux nous connaître

Nous avons commencé par être propriétaires du restaurant « Le Juliénas » 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 6ème ;
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 6ème 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

Tylan, notre apprenti cuisinier
Herman, notre apprenti serveur