

ECHOS DE LYON ENTRE RHONE ET SAONE

Un premier restaurant cuisine moléculaire à Lyon

Le chef et son équipe passionnée vous accueille depuis le 1er juin dans un cadre intimiste (30 couverts), moderne et élégant. La carte propose un choix entre 3 menus allant de 29 à 60 € (déjeuner à 22 euros), tous composés de plats inventifs préparés grâce aux nouvelles techniques culinaires telles que la cuisson à l'azote et la sphérification.

Des combinaisons de saveurs étonnantes, des textures nouvelles et des présentations créatives et soignées à la perfection : voila la recette du jeune chef ayant fait ses classes dans des maisons étoilés qui vous surprendra et vous fera découvrir une cuisine fusion révolutionnaire à base de produits frais soigneusement sélectionnés par le chef.

Photo Eski

Renseignements : contact@eskis-restaurant.com

