

Grégoire Renaux
Caviste conseil

CAVE DE LA TERRE AU VERRE
Vins d'ici et d'ailleurs

POUR LA FÊTE DES PERES :
OFFREZ DU GOÛT !!!
Nombreuses idées cadeaux
ouvert dimanche 21 de 9H à 12H



27 rue Francisque Bonnier - VIENNE - Portes de Lyon - Estressin - 04 74 20 92 31 - www.terreauverre.com

L'Atelier d'Antoine
vous propose

Samedi 27 juin au soir
& dimanche 28 juin à midi

Repas avec
Orchestre Jazz

Pensez à réserver !

CD 4, route de Gerbey
38121 Chonas l'Amballan
www.atelier-antoine.fr
Réservations : 04 74 56 41 21

Le Wheeling
Restaurant Pizzeria
04 74 53 25 64
lewheeling@orange.fr
www.restaurant-lewheeling.com

Dimanche 21 juin
Au Wheeling c'est
LA CONQUÊTE DE L'OUEST
Initiation et démonstration de country
avec Isabelle et Christian

et concert de ROSE ALEYSON

Parking et navette gratuite De 11h à 12h30 Punch offert

Moto Grand Pôle - RN 7 Les Pins - 38200 CHUZELLES

Aux Terrasses, gastronomie et macaron

Âgé de 31 ans, aux côtés de son épouse Amandine et de sa maman Henriette, Jean-Michel Carrette prend précipitamment les commandes de la maison en 2005 au décès de son père Michel, propriétaire depuis 1979. Certes son parcours est fort éloquent depuis l'école hôtelière de Poligny. Jean Ducloux, les frères Troisgros, Philippe Chavent, Christian Lherm, pour ne citer que la France, mais le challenge est ambitieux, maintenir le macaron !

Le garçon est modeste et discret, mais il sait ce qu'il veut. Faire de cette belle maison de village, toute proche du sanctuaire abbatial roman Saint-Philibert, une halte gourmande incontournable, alors que Greuze ne brille plus comme avant, depuis le départ de l'emblématique Jean Ducloux. Si quelques plats paternels sont toujours à la carte, Jean-Michel la personnalise de suite avec bonheur. Avec une agréable terrasse et trois salles à manger, dont une modernisée dernièrement, l'écrin est propice à des agapes de référence et très généreuses.

En entrée, ne passez pas à côté de ce pâté en croûte de volaille de Bresse au foie gras, réveillé par un chutney de fruits au gingembre. Au goût, s'ajoute une décoration artistique aux touches délicates, que l'on retrouvera sur toutes les assiettes. Histoire de sublimer la cuisine !

Le filet de Saint-Pierre, clouté au citron confit Beldis, est accompagné de Pata-Negra et de chorizo Belotta. Une touche originale et intéressante qui s'accommode avec harmonie et finesse de rosulaire et autre salade cordifole.

Si le poulet de Bresse aux morilles et vin jaune, le rognon de veau sauté à la dijonnaise ou encore le filet de Charolais au Comté vous sont déjà connus, alors précipitez-vous sur le pigeon. Un plat d'exception, digne du concours des Meilleurs Ouvriers de France et inspiré par Michel Troisgros. La cuisse est confite avec des noisettes et croustillante. Le suprême rosé à souhait est rôti sur le bréchet, séparé du foie gras chaud par une lamelle de truffe.

Tout le savoir faire du chef et de son équipe se révèle dans ce plat signature, embelli par des petits légumes al dente et colorés.

Les fromages sont sélectionnés et affinés par la Maison Giroud et les desserts l'œuvre du chef pâtissier, Anthony Perret. Ainsi ce macaron fourré d'une compotée gourmande de Griottines avec sa glace au thé vert Sencha ou encore la soupe fraîcheur d'oranges et sa madeleine de Proust.

Défenseur du patrimoine culinaire, le chef fait de la simplicité une excellence appelée à d'autres récompenses.

MICHEL GODET

Les Terrasses (Restaurant 1 étoile et hôtel 18 chambres **). 18 avenue du 23 janvier à Tournus (71700).

Téléphone : 03 85 51 01 74. Fermé le lundi, le dimanche soir et le mardi midi. Accès handicapés délicat. (www.aux-terrasses.com). Au déjeuner, menu à 24€. Rapport qualité-prix exceptionnel aussi pour la carte et les menus gourmands (30 €, 38,50 €, 44,50€ et 49,50 €).

Cave exceptionnelle avec un coup de chapeau à Julien Guillot (Macon Cruzille 1998 -Domaine du Maynes).



L'équipe très accueillante des Terrasses.

LE RESTAURANT LES BELLES SAISONS
Présente son nouveau concept
Des plats cuisinés en cocotte

Formule 30' :
cocotte du jour
+
un verre de vin
à 17€
(midi et soir)

Mercure
Accor Hotels

Fermé le week-end et jours fériés - Réservation : 04 72 77 15 00

MERCURE GRAND HOTEL CHATEAU PERRACHE - 12 cours Verdun Rambaudi - 69002 LYON

Le LOUNGE
LOUNGE BAR - RESTAURANT

Moments de détente dans le jardin du Lounge
Au cœur du 6^e arrondissement | Un cadre moderne et raffiné
Ouvert midi et soir du lundi au vendredi | Menu à partir de 22 €
Le Lounge Bar, à l'apéritif ou tard dans la soirée | Cave à cigares | Parking clients

LA REINE ASTRID™
24/26, boulevard des Belges 69006 Lyon France
Tél 33 (0) 472 82 18 00 Fax 33 (0) 478 93 80 06
E-mail infora@warwickhotels.com Site www.warwickastrid.com

WARWICK
Hotels