

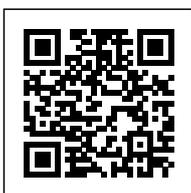
LE KITCHEN CAFÉ

Posted on octobre 18, 2019 by Florence Breuil



Category: [Restaurants](#)

Tag: [Lyon](#)



A l'angle des rues Sébastien Gryphe et Chevreul se trouve à Lyon un restaurant et bar à desserts où vous pourrez vous régaler tout au long de la journée...

Aux pianos de cette créative cuisine lyonnaise, la chef Connie Zagora et le pâtissier Laurent Ozan. Ces deux compositeurs de saveurs nous offrent un concert de gâteries du petit déjeuner au goûter en passant par le déjeuner (pour lequel je vous recommande vivement de réserver).

Dès 8h du matin les jours d'ouverture en semaine et 8h30 les samedis et dimanches, vous pouvez savourer granola maison ou kanelbullar, ces traditionnelles brioches suédoises à la cannelle. Attablez-vous également pour festiner les après-midi de tintinnabulants desserts à l'assiette.







Chaque semaine pour le déjeuner, Connie et Laurent composent avec des produits locaux une playlist de deux entrées, deux plats et deux desserts.

Passionnée, la chef suédoise est sans cesse à la recherche de nouvelles associations culinaires. Elle aime donner du plaisir en assemblant les beaux produits des producteurs de la région aux saveurs de son enfance, avec une affection toute particulière pour les poissons et les légumes.

Au menu ce jour-là... Sur un air de lait ribot, un charivari de veau façon gravlax et laitue de mer assorti de pommes de terre nouvelles.



Pour accompagner un filet de sandre, une symphonie de semoule de chou-fleur et brocolis au curcuma, sarrasin grillé et jus fumé à vous faire tourner la tête !



En dessert, mélodie de cerises confites et sorbet sur biscuit moelleux et frangipane, sauce verveine, pulpe de fraises acidulée et fine fleur de flocons d'avoine...

Et pour vous enivrer, laissez-vous guider pour accompagner ces plats du souffle des vins qui chantent dans les bouteilles !









