

ASTRAL

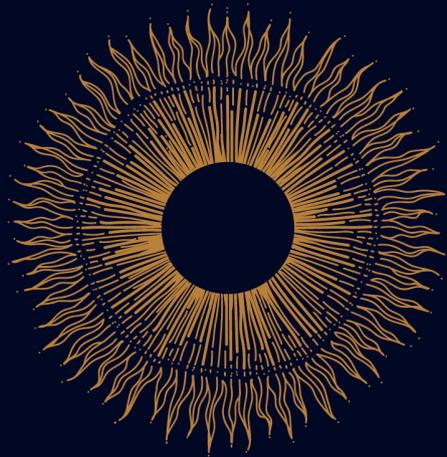
DOSSIER DE PRESSE

---



# Sommaire

<b>Une adresse mythique</b> .....	04
<b>Une amitié et une passion</b> .....	06
<b>Ronan Lavillaugouet, le chef</b> .....	09
<b>Une cuisine créative</b> .....	10
<b>La Cave aux merveilles</b> .....	14
<b>Soirée accords mets et vins</b> .....	15



# ASTRAL

**La nouvelle table qui illumine  
la gastronomie lyonnaise.**

## ADRESSE

14, Rue Royale  
69001 - LYON

## HORAIRE

Lundi - Jeudi - Vendredi  
Samedi - Dimanche

12h00 - 14h00  
19h00 - 21h30

[www.astral-restaurant.com](http://www.astral-restaurant.com)

 [astral.restaurant.lyon@gmail.com](mailto:astral.restaurant.lyon@gmail.com)

 [@astral\\_restaurant\\_lyon](https://www.instagram.com/astral_restaurant_lyon)

# A

**Astral, la nouvelle table gastronomique qui s'installe à Lyon, pensée pour sublimer chaque ingrédient et vous offrir une cuisine créative et maîtrisée. Un lieu où la passion et l'excellence se rencontrent pour une expérience inédite.**

# A

## Une adresse mythique.

Niché au cœur de la mythique rue Royale, Astral a ouvert ses portes le 2 décembre 2024, offrant une nouvelle expérience gastronomique à Lyon. Imaginé par les créateurs du succès ART Restaurant, ce nouvel établissement élève l'art culinaire à de nouveaux sommets.

Rue emblématique et historique de la presqu'île lyonnaise, la rue Royale située dans le 1<sup>er</sup> arrondissement de Lyon est immédiatement associée au roi de France Louis XIV. Cette artère est également célèbre car elle abrite un haut-lieu de la gastronomie lyonnaise, le restaurant La Mère Brazier, doublement étoilé. Débutant entre la place Servet et la rue de Provence, proche de l'Opéra de Lyon, la rue Royale est également reconnaissable par son architecture sublime : un alignement parfait de façades, des maisons construites en solides pierres de taille grises signées, de nombreuses portes massives... Se rendre rue Royale, c'est déjà le début d'un voyage.





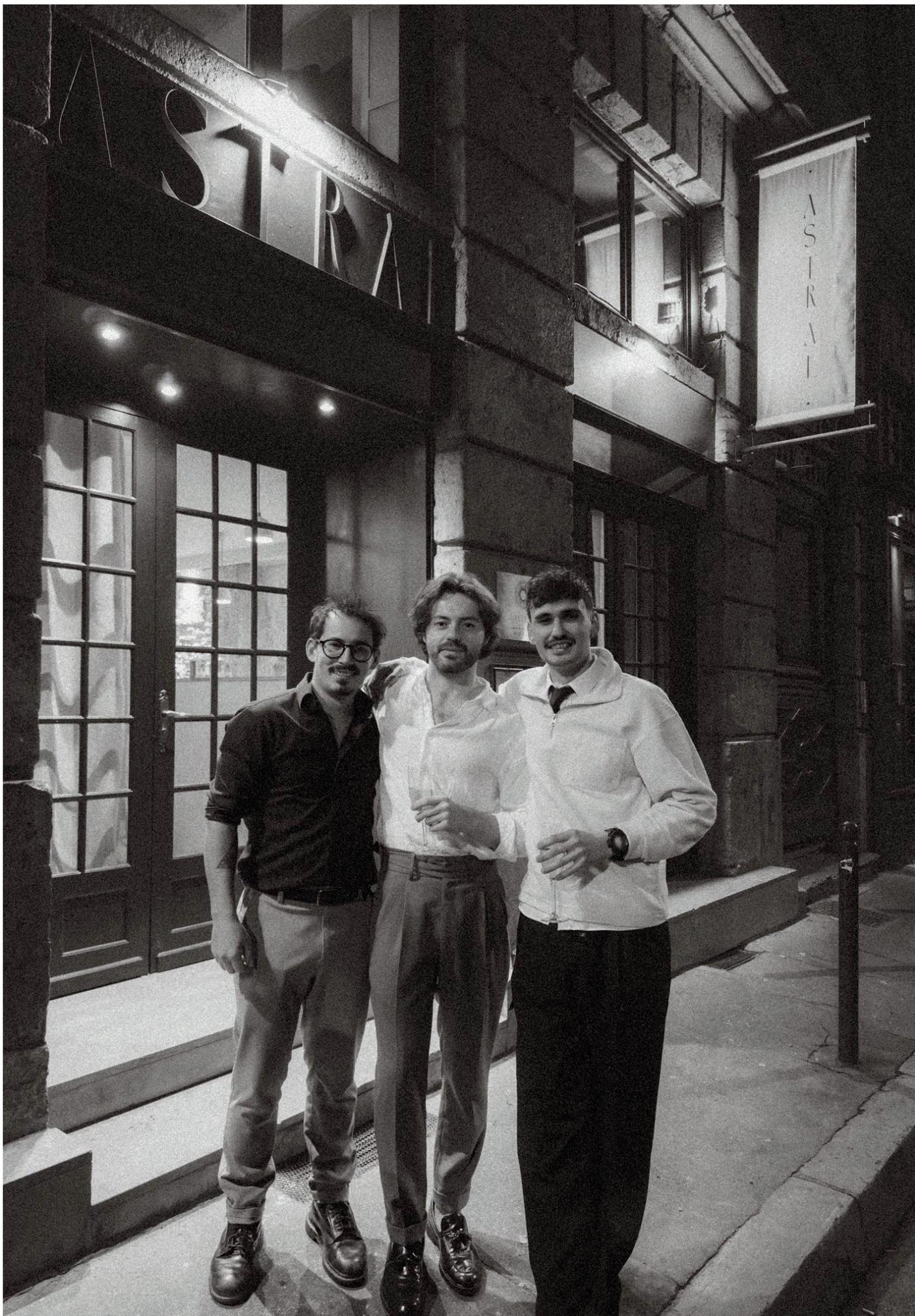
# Une amitié et une passion.



**Astral est le fruit de la complicité de trois amis d'enfance, Ronan Lavillaugouet, Alexandre Tremblais et Thibaut Sajot, liés par leur passion pour la gastronomie.**

Portés par leur passion et le fort dynamisme d'ART Restaurant (bistronomique) ouvert dans la presqu'île lyonnaise, rue Sala, en 2022, ses trois propriétaires, Ronan Lavillaugouet, Alexandre Tremblais et Thibaut Sajot franchissent un nouveau cap en créant Astral. Restaurant gastronomique pouvant assurer le service pour trente couverts, Astral a ouvert ses portes le 2 décembre 2024 au 14 rue Royale, dans le 1<sup>er</sup> arrondissement de Lyon.

Au menu d'Astral, une adresse mythique, une cuisine qui repense les codes de la grande gastronomie française, des inspirations qui mêlent respect de la tradition et originalités importées des voyages du chef Ronan Lavillaugouet, un soin particulier apporté à l'art de la table, un lieu cossu au décor solaire...





# Ronan Lavillaugouet

## Le chef.



À 27 ans, Ronan Lavillaugouet, fraîchement nommé aux **Toques Blanches Lyonnaises** pour ART Restaurant, prend les commandes de la cuisine du restaurant Astral, nouveau terrain d'expression de ce jeune chef passionné.

La cuisine saisonnière à base de produits locaux est son socle. Ensuite, c'est son imagination, nourrie par son amour de l'histoire des arts et par ses nombreux voyages, qui le guide inlassablement vers une cuisine qui respecte le goût originel d'un produit, qui harmonise les saveurs et qui réserve toujours un élément de surprise pour donner à vivre une expérience gustative unique, comme le montre son menu dégustation.



*J'ai besoin de mettre un visage sur les artisans et les fournisseurs avec lesquels je travaille.*



# Une cuisine créative.

Chez Astral, la cuisine est une invitation au voyage. Chaque assiette raconte une histoire, mêlant le raffinement de la gastronomie française à des inspirations glanées aux quatre coins du monde. Le chef Ronan Lavillaugouet, fort de son amour pour les arts et ses expériences internationales, sublime des ingrédients de saison issus de producteurs locaux pour créer des plats à la fois respectueux du goût originel et audacieusement modernes.



# Formule Midi

## À l'Aube

**4 actes - 39 €**

Accord mets & vins 4 verres

Classique - 50€

Supérieur - 70€

Tourteau, citron et algues  
Beurre fumé et orge malté

♦

Asperges vertes, ail des ours, hollandaise fumée et œufs  
de brochet, café d'asperge au balsamique

*ou*

Foie gras de la ferme de Limagne, carpe fumée des Dombes,  
céleri branche confit, sauce gastrique

♦

Lotte de Noirmoutier, sauce vermouth tranchée à l'huile d'herbes,  
pholiotes, praliné de champignon, confit d'algue  
et citron, pistache

*ou*

Filet de bœuf Charolais, Jus végétal au poivre des gorilles,  
Scorsonère, émulsion vanille fumée et café

♦

Assiette de fromages (+12€)

♦

Chocolat Mayan Red, praliné de Capres au vinaigre,  
glace à l'huile d'olive

*ou*

Kiwi d'Ardèche, crème infusée à la Passiflore, moelleux  
au curcuma, croquant au lait d'Ardèche, sauce kiwi perlée  
à l'huile de curcuma

# Les Soirs

## Équinoxe

8 actes - 90 €

Accord mets & vins 4 verres

Classique - 50€

Supérieur - 70€

Tourteau comme un lobster roll  
Tartelette champignon Raifort et shiso

♦

Asperges vertes, ail des ours, hollandaise fumée et œufs  
de brochet, café d'asperge au balsamique

♦

Ris d'Agneau de lait rôtis, anchois Cantabrique, jus végétal  
au poivre des gorilles, émulsion vanille fumée et café

♦

Beurre fumé et orge malté

♦

Lotte de Noirmoutier, sauce vermouth tranchée à l'huile d'herbes,  
Pholiotés, praliné de champignon, confit d'algue et citron,  
pistaches

♦

Pigeon de la maison Quintart cuit sur le coffre, cuisse confite  
et fumée, Persil tubéreux, Betterave, jus de pigeon

♦

Chocolat Mayan Red, praliné de Capres au vinaigre, glace à l'huile  
d'olive, croquant au graines de courge, chia et sésame

♦

Kiwi d'Ardèche, crème infusée à la Passiflore, moelleux  
au curcuma, croquant au lait d'Ardèche, sauce kiwi perlée  
à l'huile de curcuma

♦

Mignardises

# Les Soirs

## Crépuscule

6 actes - 60 €

Accord mets & vins 4 verres

Classique - 50€

Supérieur - 70€

Tourteau comme un lobster roll  
Tartelette champignon Raifort et shiso

♦

Asperges vertes, ail des ours, hollandaise fumée et œufs  
de brochet, café d'asperge au balsamique

♦

Ris d'Agneau de lait rôtis, anchois Cantabrique, jus végétal  
au poivre des gorilles, émulsion vanille fumée et café

♦

Beurre fumé et orge malté

♦

Lotte de Noirmoutier, sauce vermouth tranchée à l'huile d'herbes,  
Pholiotés, praliné de champignon, confit d'algue et citron,  
pistaches

*ou*

Pigeon de la maison Quintart cuit sur le coffre, cuisse confite  
et fumée, Persil tubéreux, Betterave, jus de pigeon

♦

Chocolat Mayan Red, praliné de Capres au vinaigre, glace à l'huile  
d'olive, croquant au graines de courge, chia et sésame

*ou*

Kiwi d'Ardèche, crème infusée à la Passiflore, moelleux  
au curcuma, croquant au lait d'Ardèche, sauce kiwi perlée  
à l'huile de curcuma

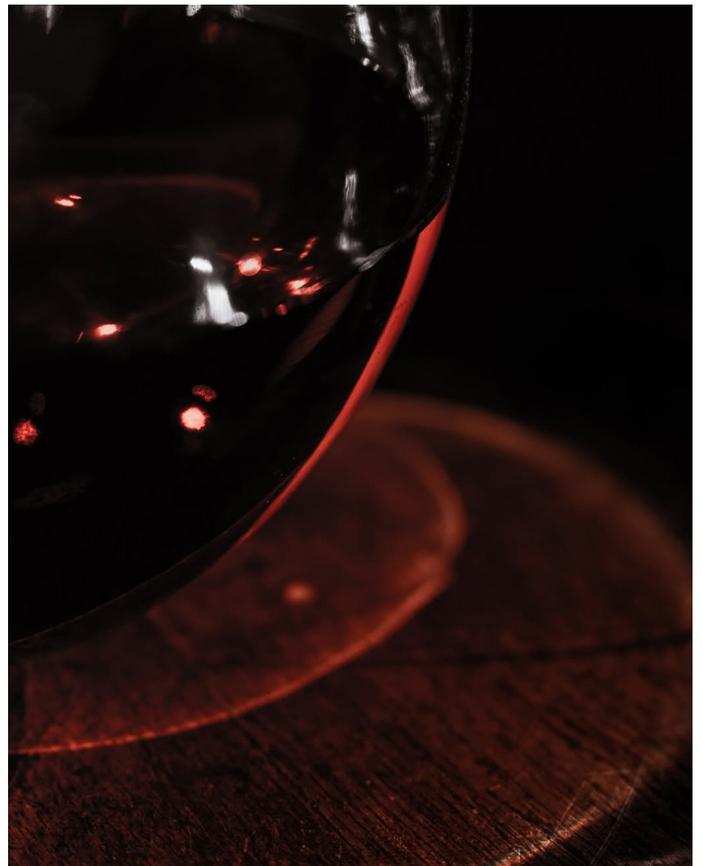
♦

Mignardises

# La Cave aux merveilles.



La Cave du restaurant Astral est un véritable hommage à l'art du vin. La sélection soigneusement élaborée par le sommelier de la maison met en lumière la richesse des terroirs, des crus prestigieux aux pépites confidentielles. Chaque bouteille est choisie avec soin, grâce à un sourcing rigoureux auprès de vignerons passionnés, garantissant une qualité exceptionnelle. Explorez une diversité remarquable de cépages et d'appellations, idéale pour sublimer votre expérience culinaire.





# Les dégustations du sous-sol

## Soirée Accords Mets & Vins.

Plongez dans l'univers intimiste de ce caveau, un lieu entièrement dédié à l'art du vin. Les soirées "Dégustations du sous-sol" sont bien plus qu'une simple dégustation : ce sont des moments personnalisés, conçus pour s'adapter à vos envies.

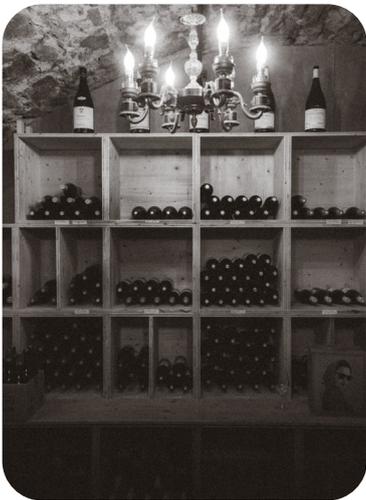
Créez votre soirée sur mesure, guidés par Jérôme Tholoniât, le chef sommelier, qui sélectionne avec soin les flacons qui composeront votre parcours œnologique. L'expérience est animée avec passion et convivialité par Clémence Farcy (@kisskiss\_winewine, experte en vins), pour un moment d'échanges autour du vin accessible à tous, que vous soyez amateur ou initié.

Chaque dégustation est pensée autour de thématiques que vous choisissez au moment de votre réservation, pour une soirée entièrement à votre image.

Pour sublimer chaque verre, une sélection de fromages affinés et des bouchées gourmandes en accords mets et vins, imaginées spécialement pour l'occasion, accompagnent la dégustation tout au long de la soirée.

Et pour rendre l'expérience encore plus vivante, certains événements seront ponctués de la présence exceptionnelle de vignerons. Ils viendront partager leur passion, parler de leur terroir, de leurs méthodes de vinification, et répondront à toutes vos questions dans une ambiance chaleureuse et raffinée — entièrement façonnée selon vos goûts.

# Une expérience sur-mesure.



Réservation à partir de **8 personnes minimum**, particuliers ou professionnels.



Dégustation de **5 vins minimum** issus de notre sélection.



Privatisable tous les **jeudis** et **vendredis soirs** dès 18h.



À partir de **90€/personne** (ajustable selon vos demandes).

◆  
A  
S  
T  
R  
A  
L  
◆