



ANNECY  LONA

Entre Feu et Lac



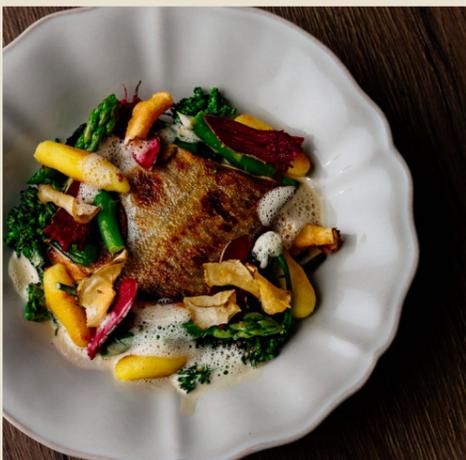
Eleni Group, co-fondé par Pierre-Julien et Grégory Chantzios ainsi que le chef Juan Arbelaez, accoste sur les rives du Lac d'Annecy avec LÔNA, un restaurant qui redéfinit la cuisine des vallées. C'est au RIVAGE Hôtel & Spa, propriété de Best Mont Blanc & MGM, que ce lieu unique prend vie. LÔNA, c'est l'histoire de la fusion de trois éléments : le lac (l'eau), la montagne (la terre), et la flamme (le feu). Le tout dans un décor aussi élégant que décontracté, aux tonalités de terre cuite et aux nuances minérales. Juan Arbelaez signe chez LÔNA, une carte aux ingrédients et aux saveurs qui surprennent !

UN CONCEPT AUTOUR DE LA FLAMME

Simple, brut, audacieux. LÔNA, ce sont des viandes maturées à la flamme, des légumes de saison grillés, et des herbes sauvages des montagnes qui parfument les plats. La large sélection de viandes préparées au brasero sont maturées et cuites à la perfection : Aubrac, Takumi, ou Galice, servies avec des sauces maison comme chimichurri ou beurre iodé. Et bien sûr, un Risotto d'orge perlé, comté et shitaké, réconfortant à souhait.

Des vins locaux viennent célébrer ici cette cuisine vivante, vibrante. Avec des crus de Savoie et des alentours, mais aussi quelques perles venues d'ailleurs pour pimenter le tout. Parce que chez LÔNA, on aime le terroir, mais on aime aussi sortir des sentiers battus, chaque plat est accompagné d'un vin qui ne se contente d'accompagner, il soutient, il sublime, il surprend.





DANS L'ASSIETTE

Un Ceviche de maigre relevé de gingembre, coriandre et leche de livèche, un hit de fraîcheur. Un Tartare de bœuf et glace à la moutarde, un clin d'œil à la cuisine classique, mais avec ce twist Arbelaez qu'on adore. Ou encore des Saint-Jacques au beurre noisette et sarrasin torréfié, pommes de terre siphon, un plat qui reconforte.





LE DÉCOR SIGNÉ *ESKIS*

C'est une ode à la nature : des matériaux bruts, des lignes épurées, une ambiance contemporaine, mais sans jamais perdre cette connexion avec l'environnement. Quand la météo s'y prête, la terrasse devient l'adresse parfaite pour un repas en toute simplicité, avec la vue imprenable sur le lac et les montagnes qui entourent ce lieu hors du temps.





UN SOURCING LOCAL PRIVILÉGIÉ

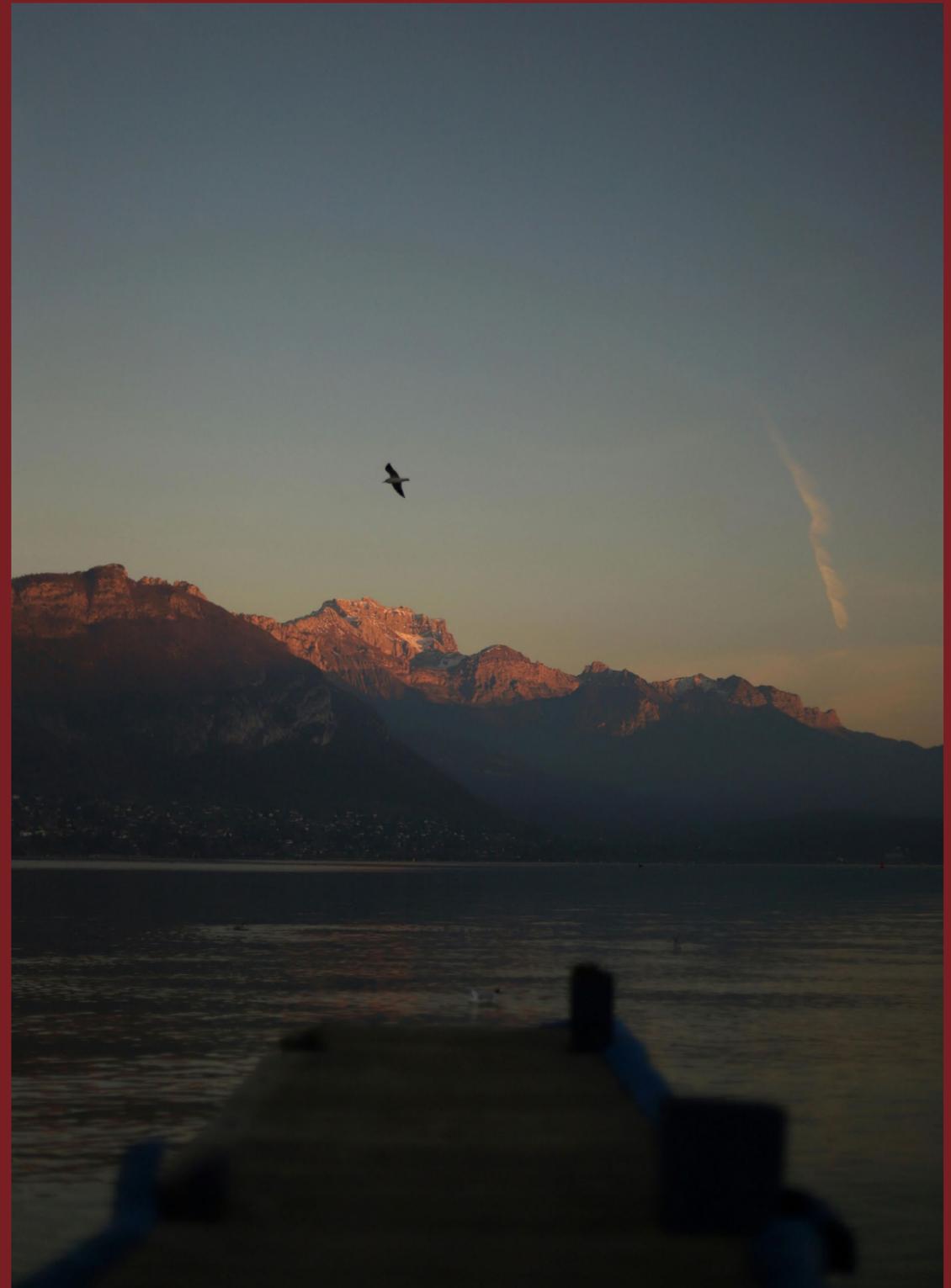
- Les fromages d'Alain Michel, un affineur emblématique d'Annecy.
- Les viandes, sélectionnées avec soin chez des producteurs régionaux mais aussi de producteurs incroyables rencontrés lors de voyages en Europe, histoire de garantir la qualité et la traçabilité.
- Les légumes et herbes de montagne, qui apportent ces saveurs typiquement alpines.
- Et bien sûr, les produits du lac, pour mettre en avant cette richesse naturelle incroyable.

« C'est notre premier projet à Annecy, nous en sommes très fiers. Être au bord du lac, avec les montagnes en arrière-plan, c'est juste magique. Avec LÔNA, on a voulu créer un lieu qui respire la vie, à n'importe quel moment de la journée. L'idée, c'était de raconter l'histoire de cette région, en y ajoutant une touche de modernité et d'audace. »

Pierre-Julien Chantzios,
Co-fondateur Eleni Group.

« La flamme, c'est mon terrain de jeu, et ici, elle s'exprime intensément. Chez LÔNA, nous travaillons avec des produits locaux incroyables : viandes maturées, herbes de montagne... C'est une cuisine brute, mais travaillée au millimètre, qui met en avant les saveurs vraies. Et puis, cuisiner dans un cadre aussi inspirant, entre lac et montagne, c'est juste du bonheur au quotidien. »

Juan Arbelaez
Chef et co-fondateur d'Eleni Group



Infos pratiques :

Ouvert 7/7 jours

Déjeuner de 12h à 14h30 (jusqu'à 15h le weekend)

Dîner de 19h à 22h (22h30 le vendredi & samedi)

04 50 51 01 10 - www.lona-restaurant.com

