

# LÔNA

**ELENI GROUP LANCE LA MARQUE LÔNA**

**AVEC JUAN ARBELAEZ**

**SUR LES RIVES DU LAC D'ANNECY**



Le chef **Juan Arbelaez**, en collaboration avec **Eleni Group**, débarque à 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 en ce début d'année 2025.

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 de montagne. Juan Arbelaez signe une cuisine aux ingrédients et aux saveurs qui dépotent !

Le concept ? Simple, brut, audacieux. **LÔNA**, ce sont des viandes maturées à la flamme, des légumes de saison grillés comme il faut, et des herbes sauvages des montagnes qui parfument les plats. L'audace avec des **sélections de viandes au brasero**, maturées et cuites à la perfection : **Aubrac, Takumi**, ou **Galice**, servies avec des sauces maison comme **chimichurri** ou **beurre iodé**, la touche iodée qui fait la différence. 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 ses alentours, mais aussi quelques perles venues d'ailleurs pour pimenter le tout. Parce qu'à **LÔNA**, on aime le terroir, mais on aime aussi sortir des sentiers battus. Chaque plat est accompagné d'un vin qui ne se contente pas de suivre, il soutient, il sublime, il surprend.

Au menu également, 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 fait oublier le froid du lac.

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 un spot parfait pour un repas en toute simplicité, avec la vue imprenable sur le lac et les montagnes qui entourent ce lieu hors du temps.

**LÔNA**, c'est plus qu'un restaurant, c'est un lieu de partage, où on se sent bien, où on mange sincère et moderne, où le produit local est mis en valeur sans chichi. Un spot à découvrir absolument pour ceux qui cherchent une expérience où la montagne rencontre le lac, mais surtout où la cuisine rencontre l'audace.

**LÔNA par Juan Arbelaez, entre Feu et Lac**

**Ouverture : 31 janvier 2025**

**RIVAGE Hôtel & Spa, Annecy**

**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)

Téléphone : 04 50 51 01 10 - [www.lona-restaurant.com](http://www.lona-restaurant.com)