

Le déjeuner gastronomique le moins cher de Lyon est présenté depuis un peu plus d'un an par le chef Flavien Guarato dans son restaurant Mertensia au coeur du 6ème arrondissement de Lyon. Le Guide Michelin, Le Petit Futé, Gault et Millau, Le Petit Paumé et d'autres l'ont bien remarqués: à 34 et 39 euros en 6 séquences.

Il est en effet possible de déguster 2 menus gastronomiques au choix de 12h à 15h: 100% végétal ou avec propositions marines. Un repas servi en 1h si besoin pour convenir aux salarié-es dont le temps est compté, qui séduit jusqu'aux touristes qui se détournent des quartiers plus touristiques afin de goûter cette cuisine haut de gamme mais accessible.

Depuis son ouverture, **Mertensia** s'est imposé comme une adresse singulière dans le paysage culinaire lyonnais. Le chef Flavien Guarato y développe une cuisine contemporaine et sensible, guidée par le végétal, et le marin, les saisons et la précision des saveurs. Aux menus (2 au déjeuner en 6 séquences, 2 au dîner en 8 séquences, tous à l'aveugle): aucune viande, un mariage insolite de savoir-faire français, de produits locaux et de techniques japonaises et une cave impressionnante au centre du restaurant pour des accords exceptionnels avec vins et saké (notamment des pépites fabriquées en France). Et des prix volontairement très abordables pour une expérience gastronomique de haute volée (à partir de 34 euros au déjeuner).

Aux nouveaux menus de la saison de beaux jours, le sapin fricote avec le navet, le thon avec les chips de feuilles d'artichaut, la glace au saké avec les feuilles de chêne, dans une harmonie parfaite de plats qui s'enchaînent avec élégance, surprises et réconfort. Un ode à la nature qui force le respect et flatte tous les palais.

Informations pratiques

Mertensia – Chef Flavien Guarato
52 rue Tronchet
69006 Lyon