

## **LA LUCIOLE**

**50, rue Franklin ☎ 04 72 56 18 37**

**[www.restaurant-la-luciole.fr](http://www.restaurant-la-luciole.fr)**

*Ouvert du lundi au samedi le soir. Menus de 20 € à 24,90 €.*

Elle brille déjà cette Luciole qui vient de naître. Et après les travaux entrepris cet été, elle brille encore davantage, n'ouvrant désormais qu'en soirée pour rendre nos nuits plus belles. On découvre une salle et une mezzanine bien mises, agrémentées d'étagères remplies de produits d'épicerie fine (terrines, confitures, cornichons au vinaigre, foie gras, pain d'épice...) estampillés «Les Fantaisies de la Luciole», sans manquer le fameux vin d'oranges qui mérite à lui seul une visite. L'accueil de monsieur est charmant, la déco est sympa et l'on s'installe confortablement pour savourer la cuisine de madame, inspirée par les produits d'un marché de saison. La carte changeant très régulièrement, on ne peut que vous donner un aperçu printanier d'assiettes composées avec talent : tarte Tatin à l'échalote et au romarin, une merveilleuse terrine de campagne maison aux fruits secs accompagnée de ses cornichons à l'ancienne et de sa confiture d'oignons (des ingrédients que l'on peut acheter à la boutique, ne surtout pas y manquer !), des noix de Saint-Jacques au safran ou une souris d'agneau confite au cumin et gratin dauphinois dans les règles de l'art. Il ne reste plus qu'à craquer pour le petit pot de crème au citron ou la mousse au pain d'épice pour comprendre que cette Luciole va briller longtemps dans notre paysage gourmand.