

LA LUCIOLE
50, rue Franklin (2^e) ☎ 04 72 56 18 37

www.restaurant-la-luciole.fr

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

Une Luciole que l'on a vu naître et qui ne cesse de briller depuis. N'ouvrant qu'en soirée pour rendre nos nuits plus belles, la Luciole dispose d'une salle et d'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 : terrine de campagne maison aux fruits secs, ses cornichons à l'ancienne et sa confiture d'oignons, produits que l'on retrouve à la boutique, des tomates mozzarella façon Luciole, suivies d'une noix de Saint-Jacques au safran, trois riz, d'un pavé de dorade au safran, trois riz également, ou d'un suprême de poulet au citron confit et à la sauge, gratin dauphinois, à ne pas manquer. Il ne reste plus qu'à craquer pour le tiramisu café-crème de marrons ou la pêche pochée à la mélisse et pain d'épice maison, à emporter lui aussi, pour comprendre que cette Luciole va briller longtemps dans notre paysage gourmand.