

Je suis né loin d'ici, mais c'est à Lyon que j'ai grandi — une ville où j'ai trouvé bien plus qu'un foyer : une famille de cœur, qui m'a transmis des valeurs fortes comme le respect, le travail, la fidélité et le goût du partage.

Très tôt, j'ai compris la force des liens. Certains sont innés, d'autres se construisent avec le temps et la sincérité. Ces liens, avec ma famille puis mes amis, ont façonné mon regard, mes choix, mes réussites comme mes doutes.

Ce restaurant est né de tout cela.
De moments simples, de conversations vraies, d'une envie profonde de créer un lieu sincère.

TENEO, c'est « je tiens » en latin.
Je tiens à mes racines. Je tiens aux autres. Je tiens à transmettre.
Et surtout, je tiens à ce que chaque moment ici soit une expérience pleine de sens.

TENEO

Restaurant - Bar

Teneo vincula.

Je tiens les liens.

Edgar Conte

www.teneo-lyon.fr

 Teneo Lyon
 teneo.lyon

Prix nets en euros service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

Un format libre, comme vos envies...

Aubergine croustillante à la panko, feta fouettée,
miso doux, menthe fraîche et mélasse de grenade **12€**

Aguachile de thon rouge, fraise fraîche, guacamole,
émulsion de cidre et pickles de jalapeños **16€**

Asperges vertes grillées, stracciatella crémeuse,
pointe de wasabi, vinaigrette à la tomate rôtie et amande **14€**

Pluma de cochon ibérique grillée, jus corsé aux baies roses,
condiment de pomme verte et céleri croquant **19€**

Noix de Saint-Jacques laquées, citron bio lacto-fermenté,
écume de coquillages, salicorne fraîche et ajo blanco **21€**

Carottes rôties au miel, ricotta fraîche, praliné
balsamique et pesto au basilic **13€**

Filet de canette rosé, crème de raifort, courgettes rôties,
shiso frais et jus corsé à l'ail noir **16€**



La Petite Folie...

Banon AOP, réduction de vin rouge, raisin muscat
(*Sélection MOF de chez Mons*) **7€**

Brillat-savarin farci au basilic, espuma et
praliné pignon de pin
(*Sélection MOF de chez Mons*) **8€**

Nuage de meringue, rhubarbe en textures et
crème anglaise infusée aux fruits rouges **9€**

Crèmeux au chocolat noir, streusel cacao,
sponge cake et gelée de whisky fumé **11€**

Carrot cake, chantilly tonka, praliné pécan et
espuma de racine **11€**

