

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 vincula.
Je tiens les liens.
Edgar Conte

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

Notre carte suit le rythme des saisons et des arrivages,
certains produits peuvent être momentanément indisponibles.

www.teneo-lyon.fr
f Teneo Lyon
@ teneo.lyon

TENEO

Carte du soir

Un format libre, comme vos envies...

Crudo de sérieole, tomates cerises, pickles de cédrat, rouille,
émulsion bouillabaisse et poutargue **19€**

Déclinaison de tomates, scamorza, basilic, gaspacho de
nectarine blanche, pignons de pin et câpres **14€**

Carré de veau, prune confite, carmine, caviar d'aubergine,
jus à la cacahuète **22€**

Concombre, petit pois à la menthe, tzatziki,
tempura d'herbes et poudre d'olive noire **12€**

Tentacule de poulpe, siphon de pomme de terre fumée,
xipister, framboise et déclinaison de poivrons **21€**

Betteraves, cerise confite, sauge frite, gorgonzola,
noix de cajou et cheveux d'ange **14€**

Volaille fermière, céleri branche, coriandre,
oignons de Roscoff, tapioca et jus au curry vert **16€**



La Petite Folie...

Castillon frais, salade d'herbes et fleurs
et gel d'abricot **8€**

Comtesse de Vichy, confiture petit pois-sapin,
pignons de pin et poudre végétale **7€**

Pain perdu, caramel au poivre de Java, crème montée
au pain grillé, feuillantine et mousse au lait ribot **10€**

Panna cotta à la mangue, tartare d'ananas et
fruit de la passion, combava, meringue et
glace au citron noir **10€**

Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salé,
éclats de noisette, gruë de cacao et
sabayon au chocolat chaud **11€**

