



### Clovis, un prénom de conquérant

Décor raffiné, style épuré, efficacité racée du noir et du gris, soit un décor qui se passe de signature, pour du Chaduc du meilleur cru. Cuisine au diapason, émoussillée par la curiosité, la créativité de Clovis Khoury, élève de Philippe Gauvreau. Ennemi de toute morosité, le quotidien débute par une aumônière cachottière et friable, arrondie par un *tartare de coquille Saint-Jacques et couteaux*, le *canard de Challand se dore à la broche*, le *dos de sandre*, ennemi de l'insipide *filet sauce au vin matignon de légumes*, précède l'*étuvée pomme-coing façon Tatin* qui réveille les légendaires sœurs. Salée, la mignardise sophistiquée annonce le repas souvent programmé parfois improvisé. Finement tranché le *saint-pierre enveloppe une mousse de tourteau*, *carpaccio d'endives*, assaisonnement impertinent pour une paupiette qui met l'eau à la bouche. L'artichaut a un cœur amoureux du jambon patta négra, et de la gambas géante et s'assaisonne à sa façon. *Cuisse farcie et confite*, *suprême rosé*, *jus de truffe*, pas question de pigeonner le client même de Challans. Fruits confits, sorbets maison, mignardise sucrée, la boucle est bouclée et la partie assurée en salle par Lylianne, gagnée, arrosée par un vin de propriétaire ou un Condrieu griffé. Pas de vase cassé, nous ne sommes pas à Soisson mais ce Clovis risque de faire un casse gastronomique.

*Clovis*

*19 boulevard des Brotteaux Lyon 6e*