

Journal « Le Patriote » 10 juin 2004

LA Terrasse du Beaujolais : une cuisine raffinée dans le décor magique de Buisante

Julien Valençot et son épouse carole veulent offrir une cuisine raffinée, de qualité, dans le décor magique de Buisante. Les terrasses couvertes ou non vous prêtent un panorama splendide sur la Saône, entourée de son immense vallée. Calme et tranquillité assurés, à trois kilomètres du centre-ville et, en prime, une bise constante qui vous chatouille la frimousse.

Ce jeune couple est prêt à recevoir les foules lassées d'odeurs de tuyaux d'échappement. Julien vous fera bénéficier de ses talents de cuisinier, alliant décor de l'assiette aux senteurs de la verdure environnante dont il parsème chaque plat.

Ecolos les Valençot ? Sûrement !

Julien est de la région mais s'est fait les dents chez Job, puis au Casino de Divonne, dans un gastro de Monaco et chez Point à Vienne, qui lui ont donné l'idée des couleurs et des parfums. Aujourd'hui dans votre assiette, une touche de fleur de sauge violette, parce que c'est juste la saison.

Trois menus vous attendent : le menu affaires au déjeuner, du lundi au vendredi, à 19 euros avec, comme dans chaque menu, une mise en bouche : une coupelle avec sauce, un toast aux olives noires, un manchon de poulet ; puis charlotte de volaille aux aubergines avec huile d'olive, tranchée au vinaigre balsamique ; filet de dorade et son tian de légumes avec coulis de poivrons rouge ; fromage ou dessert, dont l'assiette du pâtissier composée d'une coupelle de crème brûlée, d'un clafoutis, d'une boule de glace sur un lit de chocolat noir. Tout est maison, y compris les petits pains dorés et croustillants. Verre de vin et café compris.

A 23 euros, le millefeuille de tomates et mozzarella huile d'olive au basilic ou dodine et saumon et son mesclun de salade ; pavé de cabillaud rôti sur la peau et pommes de terre écrasées au persil plat ou filet de volaille farci à la tapenade avec l'assiette du fromager ou dessert.

A 33 euros, marbré de foie gras de canard, chutney d'abricot ; dorade rôtie sur la peau avec bouillon mousseux d'asperges vertes ; quasi de veau et ses petits légumes croquants jus à la sauge, assiette du fromager et dessert.

Un menu enfant de moins de 10 ans à 9,5 euros avec filet de volaille sauce à la crème et pâtes fraîches et deux boules de glaces ou sorbet.

Une carte assez dense vous permettra de tester la salade niçoise, le filet de sandre en croûte de champignons, le magret de canard à l'aigre doux, les risottos et pâtes fraîches, dont le risotto crémeux aux coquillages et crustacés avec moules, coques, grosses crevettes.

A noter que le restaurant est ouvert tous les jours, midi et soir, sauf le mardi. Il est cependant prudent de réserver.