

Nos bons plans pour finir l'année en beauté

Restaurants, spectacles, sorties... *Tribune de Lyon* a sélectionné pour vous une vingtaine d'idées pour bien finir l'année. Du dîner dans un établissement étoilé pour le réveillon de la Saint-Sylvestre au dernier spectacle en vogue à l'opéra ou au théâtre, en passant par la soirée *clubbing* pour entrer en fanfare dans la nouvelle année.

DOSSIER RÉALISÉ PAR **VÉRONIQUE LOPES, CAROLINE SICARD, ROMAIN DESGRAND, LUC HERNANDEZ ET CLARISSE BLOUD.**



L'abus d'alcool étant dangereux pour la santé, même en période de fêtes, sachez apprécier et consommer avec modération.

Substrat

Le nec plus ultra

Parmi les ambassadeurs de la nouvelle cuisine lyonnaise, Hubert Vergoin distille une cuisine lisible, gourmande, exigeante et fascinante. L'ancien œnologue aux manettes du Substrat depuis cinq ans déborde de créativité, et les produits le lui rendent bien. La soirée promet d'être belle et peut être même un peu *rock'n'roll*.

► 7 rue Pailleron, Lyon 4^e. 04 78 29 14 93.

68 € eaux incluses, hors vins. Accord mets et vins: 36 €.

Menu Amuse-bouches, entrée: escargots à l'ail noir. **Plat:** bœuf à la lie de saké et thé fumé. **Dessert:** pâte d'amande à l'eau-de-vie Bigarde, puis mousse épicea, pomme et flan à la truffe et à l'huile d'olive.

Guy Lassausaie

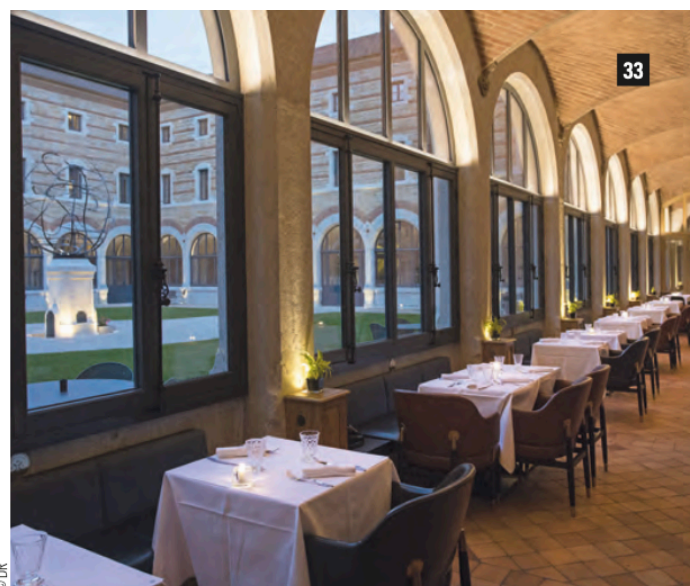
Savoureuses subtilités

Il a peut-être perdu une étoile, mais pour nous c'est toujours le meilleur rapport qualité-prix de la région avec ce degré d'exigence dans les assiettes. La preuve: le classement de La Liste l'a hissé au rang de troisième meilleure table du Rhône. On aime le restaurant, son cadre, ses plats pleins de délicatesse qui mêlent tradition et modernité.

► 1 rue de Belle-Sise, Chasselay. 04 78 47 62 59.

160 € hors boisson.

Menu Amuse-bouches, entrées: cœur de saumon d'Écosse en gravlax et homard au caviar, puis noix de saint-jacques poêlées, morilles jumbos farcies. **Plats:** barbue cuit vapeur, épeautre et truffe, puis lièvre à la royale ou poitrine de chapon fermier farcie, trompettes-des-morts, fromage. **Dessert:** salade d'ananas acidulé, puis biscuit moelleux au chocolat.



© DR

Les Téléphones

Époustouffant

Le cadre de l'ancien couvent de la Visitation construit par Bossan (architecte de la basilique de Fourvière) est tout simplement époustouffant. On entre par la chapelle, puis s'attable face au jardin, pour profiter de la quiétude qui y règne et de la cuisine bistro-mique qui y est servie, quasi religieusement.

► 23 rue Roger-Radisson, Lyon 5^e. 04 74 70 07 00.

115 € hors boisson.

Menu Amuse-bouches, entrée: daurade sauvage marinée aux agrumes et caviar français. **Plat:** saint-jacques rôties, filet de cerf Rossini, fromage. **Dessert** à la noisette, mignardises.