



**« Mon Pays de L'Arbresle.fr, la plateforme du Pays de L'Arbresle
nous présente le restaurant La Table de Math !**

Un samedi de décembre, j'embarque ma famille pour un repas surprise à la Table de Math. Ils ne connaissent pas ce nouveau restaurant installé au cœur de Bibost depuis septembre 2022. Après quelques virages, nous voilà devant cet établissement refait à neuf, à la suite d'un incendie il y a quelques années en arrière.

Les bibolands ont toujours connu un restaurant dans leur village, une animation importante, qui permet de le dynamiser. C'est pourquoi, la mairie a saisi cette opportunité et a appelé Mathieu Lardellier, enfant du village, pour rouvrir le restaurant. Il saute sur l'occasion et je peux vous dire que c'est une réussite !

Le restaurant est chaleureux. Au rez-de-chaussée, quelques tables et le bar et à l'étage, l'autre partie du restaurant. En été, une terrasse est installée pour pouvoir manger dehors.

Le serveur nous installe à l'étage, dans une salle minimaliste et décorée avec goût. Nous prenons le temps de découvrir la carte : trois ou quatre entrées, quatre plats et quatre desserts. Le fait maison est mis à l'honneur, ainsi que les produits de saison et locaux. En effet, le chef travaille avec des producteurs locaux : Les Jardins de Victor à Bessenay, un fromager installé à Saint-Julien-sur-Bibost ou encore un abattoir situé à Saint-Romain-de-Popey.

Dans le menu d'Automne, j'opte pour le crumble de Saint-Marcellin aux pommes et salade verte en entrée et le filet de Saint-Pierre rôti à l'huile d'olive, beurre blanc citronné, crème de patate douce et légumes en plat. En attendant l'arrivée de l'entrée, nous choisissons du vin local. Mathieu travaille en direct avec les vignerons et aidé de son beau-frère, négociant en vin, il a élaboré une carte avec des vins locaux et d'autres régions. Il y a entre 25 et 30 références, dans le but de proposer des produits différents des autres restaurants.

L'entrée est servie et je découvre le crumble. Visuellement, le plat est très bien présenté. Le fromage cache les pommes. Première bouchée. Les saveurs sont là : une pomme tiède, accompagnée d'un morceau de fromage, lui aussi tiède et un peu coulant, un peu de salade et le côté croquant du crumble. Le mélange sucré-salé est réussi. A la fin, il n'en restait pas une miette.

S'enchaîne ensuite le plat. Une assiette bien garnie, composée de différentes couleurs, avec le poisson en son centre. Je prends un peu de tout : le poisson, la crème de patate douce et des légumes. Un régal.

J'observe les autres convives : chacun savoure son plat. Certains ont pris du cochon et d'autres du bœuf. Personne ne parle, tout le monde déguste. Le bilan à la fin de ces deux premiers plats est plus que positif : on adore !

Arrive le choix du dessert. Gourmande comme je suis et ne sachant jamais me décider, je prends une assiette gourmande. Plusieurs petits desserts à déguster autour d'une tisane bien chaude. Parfait pour terminer le repas. Un moelleux au marron, une crème brûlée et une compote de poire. Un dessert équilibré en sucre et en goût et qui n'alourdit pas l'estomac.



A la fin du repas, nous descendons régler l'addition et remercier le chef ainsi que le serveur.

Le rapport qualité-prix est plus que correct. Pour un menu, entrée-plat-dessert, il faut compter 28€.

Vous pouvez adapter votre menu selon votre appétit et ajouter le fromage ou juste prendre entrée-plat ou plat-dessert. Les menus changent et évoluent au fil des saisons.

Il suffit d'aller consulter la page facebook du restaurant pour connaître le nouveau menu de saison.

Aussi, si vous souhaitez manger le midi, le chef propose un menu du jour à l'ardoise, à consulter sur place. Et vous pouvez aussi prendre le menu du jour ou des plats à la carte à emporter.

A vous de voir et de concocter votre menu !

Le restaurant organise des soirées à thème et met en avant des cuisines différentes.

Alors restez connecté, car La Table de Math n'a pas fini de vous surprendre tout au long de l'année !