« Ma cuisine est le mariage de mes souvenirs d'enfance, d'un héritage d'odeurs, de saveurs, de produits, et de producteurs qui me procurent le meilleur chaque jour. Il ne peut y avoir de bonne cuisine sans de bons produits. C'est un partage, une confiance que j'ai établie avec certains depuis de nombreuses années, afin de vous transmettre un univers d'émotion et de souvenirs. C'est grâce à eux que je crée un menu expérience, au fil des jours et des saisons... »

STÉPHANE BURON

NOS FOURNISSEURS DE GOÛT DE MES SAVOIES – ISÈRE – DROME

Petites pousses de salade – Jean Luc RAILLON – *Saint-Vincent-la-Commanderie 26*
Ail noir – Fanny BOUTARIN – *Crest 26*
La maison des champignons – Claire DUC – *La Motte-Servolex 73*
Légumes d'hiver – Patrick EVRARD – *Cognin 73*
EARL du Nant Bolet – Famille ALLEMMOZ – *Albertville 73*
La Thoduroise asperges vertes – Famille GUILLERMOND – *Thodure 38*
Pisciculture Charles MURGAT – Charles MURGAT – *Beaufort 38*
Pisciculture du Pont Royal – Famille PETIT – *Chamousset 73*
Pêcheur en lac – Raphaël JORDAN – *Margencel 74*
Pêcherie Jonathan PERTUISSET – Jonathan PERTUISSET – *Meillerie 74*
Boucherie des halles – Stéphane MILLERET – *Chambéry 73*
Ferme de la provenchère – Véronique Iannuzzi – *Les Echelles 73*
Les rustics d'Orgeval – Yann LARTAUD – *Pralognan la Vanoise 73*
Au Cochon Sans Souci – Bruno REVEL – *La Rochette 73*
Maison Rullier – Céline CHARIGNON – *Séez 73*
Ferme d'Alice – Alain et Daniel RAYMOND – *Ayrens 15*
Les Pigeons de la Lance – Stéphane DURAND – *Roche-Saint-Secret-Béconne 26*
Etablissement RIBOT – Louise et Pierre RIBOT – *Lapalud 84*
Escargots du Pays du Mont-Blanc – Héloïse et Maxence – *Magland 74*
La fermette d'Emeline – Émeline VINCENT-LEVEQUE – *Aiguebelle 73*
La Coopérative laitière Moutiers – *Bozel 73*
Les Caves D'affinage de Savoie – Eric MAINBOURG – *Rognaix 73*
Laiterie des Marches – Rose et Gabriel – *Chambéry 73*
Fromagerie Les Alpages – Bernaud Mure-RAVAUD – *Grenoble 38*

Inspirations d'un voyage culinaire

BALADE
EN 5 TEMPS 240€

PROMENADE
EN 7 TEMPS 340€

VOYAGE
EN 9 TEMPS 440€

EN ATTENDANT
Amuse-bouche

* * *

UN SOUVENIR D'ENFANCE
L'artichaut de mamie Odette, cœur en vinaigrette posé sur une fine royale
Émulsion truffée - Pain feuilleté au beurre de truffe

HOMARD
Mariné au shio koji en salade de radis
Un dashi en royal – Emulsion de daikon – Caviar

LA SAINT-JACQUES
Belle noix de Saint-Jacques saisie au beurre de champignons
Cornet de polenta et barde de Saint-Jacques - Jus aux pieds de cochon

L'OMBLE CHEVALIER
Cuit à 44° sur un velouté capucine – Fines quenelles
Cromesquis d'escargot

L'IODE
Une extraction de crevettes grises séchées parfumé au soja blanc
Ormeaux – Huitres et foie gras grillés – Un sauté de chou kale – Bok choy – Shimeji

LANGOUSTINE
Juste saisie au beurre demi-sel – Croustillants de shiso pourpre
Pommade carotte aux agrumes

BAR CAVIAR
Confit aux algues – Jus de coquillage iodé en écume – Caviar Kristal

LE PIGEON DE BRESSE
Un dos rôti sur coffre mariné au myso – Salsifits grillés
Jus à l'hydromel

LA CHÂTAIGNE
En sucre soufflé – Émulsion vanille – Mikan en suprême & confit
Crème de châtaigne – Glacé au rhum

Menu expérience au choix, servi pour l'ensemble de la table.

Le menu est susceptible d'être ajusté en fonction des arrivages des produits de saison.
Service compris, prix nets TTC. En cas de besoin, la liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil du restaurant.