



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

STÉPHANE BURON



## NOS ACTEURS AFFILÉS A NOTRE VOYAGE

- Ail noir** – Fanny BOUTARIN – *Crest 26*
- La maison Borde** – Famille Borde – *Saugues 43*
- Légumes d'hiver** – Patrick EVRARD – *Cognin 73*
- Le Jardin des roys** – Eric Roy – *Saint Genouph 37*
- Domaine de Roques Hautes** – Sylvain Erhardt – *Sénas 13*
- Morille du lac** – Rémy Barraud, Pierre Girard et Jonathan Cabodi – *Montmélian 73*
- Plantin** – *Puysmeras 84*
- Alena Truffes d'Aquitaine** *La brede 33*
- Chevet** – *Fontenay Tresigny 77*
- Pisciculture Charles MURGAT** – Charles MURGAT – *Beaufort 38*
- Pêcheur en lac** – Raphaël JORDAN – *Margencel 74*
- Tarbouriech** – *famille Tarbouriech – Marseillan 34*
- Marie luxe** – *le Rheu 35*
- Kaviari** – *manufacture Paris 75*
- Boucherie des halles** – Stéphane MILLERET – *Chambéry 73*
- Maison Baud** – Famille Baud – *Annecy 7*
- Ferme d'Alice** – Alain et Daniel RAYMOND – *Ayrens 15*
- Miéral** – Valéry Miéral – *Montrevel en Bresse 01*
- Masse** – *Famille Masse – Limonest 69*
- Les Caves D'affinage de Savoie** – Eric MAINBOURG – *Rognaix 73*
- Fromagerie Les Alpagnes** – Bernaud Mure-RAVAUD – *Grenoble 38*
- Maison Bordier** – *Famille brodier – Saint Malo 35*
- Umami** – *Paris 75*
- Bulles de ruches** – *Roubaix 59*

# Inspirations d'un voyage culinaire

**BALADE**  
EN 5 TEMPS 240€

**PROMENADE**  
EN 7 TEMPS 340€



**VOYAGE**  
EN 9 TEMPS 440€

EN ATTENDANT  
Petit grignotage

\* \* \*

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

LA LANGOUSTINE

Médallions de langoustine marinés au shio koji - Oursins - Sorbet Mikan  
Tartelette de langoustine parfumée aux oursins - Stracciatella - Caviar séché  
Une queue cuite devant vous sur un barbecue Japonais - Sauce Maltaise

LA SAINT-JACQUES

Belle noix de Saint-Jacques saisie au beurre de champignons  
Cornet de polenta et barde de Saint-Jacques - Fleur de Maïs  
Jus aux pieds de cochon

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

LE HOMARD

Roti au beurre demi-sel - Une fine quenelle de homard en tartelette de couteaux  
Caviar Kristal - Un jus corsé de têtes

LE TURBOT SAUVAGES

Petit pavé saisi au beurre de sarrasin - Un bouillon corsé au sobacha  
Soubise d'oignons - Une soupe en perle - Tuile croustillante

LE PIGEON DE BRESSE

Un dos rôti sur coffre mariné au myso - Un jardin de carottes aux agrumes  
Orange brulée à la flamme - Jus à l'hydromel

L'ALPAGE

Une écume de persillé - Un râpé rafraichie d'un pistou d'herbes glacés

LA CHÂTAIGNE

Comme un mont-blanc - Un confit de myrtilles parfumé à la fleur de pélargonium  
Crémeux mascarpone vanille - Voile de fleur - Perle coulante

*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.