



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 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 provençhère** – 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 – *Sééz 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 Alpapes** – Bernaud Mure-RAVAUD – *Grenoble 38*  
**Chocolat CHAPPAZ** – Sandrine CHAPPAZ – *Saint-Laurent-Du-Pont 38*

# MENU EXPÉRIENCE

5 PLATS 220€    7 PLATS 310€



## LES CHENUS

9 PLATS 400€

### EN ATTENDANT

Petit grignotage

### UN SOUVENIR D'ENFANCE

L'artichaut de mamie Odette, un cœur en vinaigrette posé sur une fine royale  
Émulsion - Un pain feuilleté au beurre de truffe

### LE FOIE GRAS DE CANARD

De petites pommes de foie gras - Anguille fumée grillée légèrement laquée  
Un extrait de vinaigre de fût de chêne - Un sorbet de persil

### LA SAINT JACQUES

La noix marinée au riz liquide fermenté, puis coupée en fines tranches  
Oursins - Un concentré de mandarine - Rafrâichie d'un sorbet au jus de mikan  
Fine tartelette oursins - Espuma stracciatella - Ail noir

### LES ZITONES UN SOUVENIR D'ANTONIN

Farcies d'une fine farce de foie gras truffée - Pommade de topinambour  
Écume de beaufort torréfié - Un jus truffé

### RETOUR D'UN VOYAGE

Une extraction de crevettes grises séchées - Omble chevalier - Foie gras grillé  
Quelques petites crevettes - Un sauté de chou kale - Bok choy  
Un petit mesclun vivant assaisonné devant vous

### LE TURBOT DE NOS CÔTES

Saisi au beurre de sarrasin - Une fine tartelette d'oignons comme une pissaladière  
Une soupe à l'oignon en perle - Chips croustillante

### LE CHEVREUIL

Une pause juste avant, un pâté croûte rafraîchi d'un sorbet au vinaigre de fruits des bois  
Le filet rôti au sautoir parfumé au genièvre - Un jus de myrtilles sauvages parfumé à l'hibiscus  
Sucs de betterave - Quelques racines

### UN FROMAGE TRAVAILLÉ DEVANT VOUS

Une fondue comme une écume - Un jardin d'herbes et de fleurs disposé à la pince

### LA POIRE DE SAVOIE

Façon forêt-noire - Fin biscuit chocolaté - Crémeux fouetté vanillé - Sorbet à la poire  
Compotée de poires caramélisées parfumée à l'ail noir séché

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

Service compris, prix nets TTC. En cas de besoin, la liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil du restaurant.