



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 jour. 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*
- Aux Champignons des Bois** – Aymard – *Rungis 94*
- Plantin Truffes** – *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*
- Top Méditerranée** – *Pegomas 06*
- Kaviari** – *Manufacture Paris 75*
- Boucherie des Halles** – Stéphane Milleret – *Chambéry 73*
- Maison Baud** – Famille Baud – *Annecy 74*
- 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 Mainbourd – *Rognaix 73*
- Fromagerie des Frères Marchand** – Philippe Marchand – *Nancy 54*
- Maison Bordier** – Famille bordier – *Saint Malo 35*
- Nishikidori** – *Paris 75*
- Umami** – *Paris 75*
- Bulles de Ruches** – *Roubaix 59*

Inspirations d'un Voyage Culinaire



BALADE
EN 5 TEMPS 250€

PROMENADE
EN 7 TEMPS 350€

VOYAGE
EN 9 TEMPS 450€

PETIT GRIGNOTAGE

L'ARTICHAUT

Souvenir d'enfance, cœur en vinaigrette sur une fine royale
Émulsion truffée - Pain feuilleté au beurre de truffe

LE HOMARD

Mariné au shio koji en salade de radis
Dashi en royal - Émulsion de daikon - Caviar

LA SAINT-JACQUES

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

L'OMBLE CHEVALIER

Dos cuit à 44° à l'huile parfumée à la chlorophylle - Fines quenelles
Escargots - Crème de capucine

L'IODE

Extraction de crevettes grises séchées parfumée au soja blanc - Huîtres et foie gras grillés
Sauté de chou kale - Bok choy & Shimeji
Melba de pain en inclusion de petites crevettes sauvages

LANGOUSTINE 3/5

Juste saisie au beurre demi-sel - Croustillants de shiso pourpre
Pommade de carotte aux agrumes - Hollandaise mandarine Mikan

LE BAR DE LIGNE

Confit aux algues - Velouté de coquillage iodé au caviar Kristal
Ormeaux snackés au beurre d'algues à la Grenobloise

LA VOLAILLE DE BRESSE

Laqué d'une sauce parfumée à l'Adorado - Magnatum Pico
Gyoza aux abattis de volaille - Caillettes de cuisse en habit de laitue

LE CHOCOLAT

Comme une forêt de sapins, betterave et fruits noirs - L'interprétation d'un classique

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.