

94 restaurants étoilés Michelin en Auvergne-Rhône-Alpes en 2020

nouvel étoilé 2020

66 restaurants avec 1 étoile au Guide Michelin

	Département	Nom	Adresse	Descriptif court	Moyens de communication
1	Ain	Auberge de l'Abbaye	Place des Anciens Combattants 01500 - Ambronay	Authentique auberge datant de 1776 proposant une cuisine de haute qualité au goût du jour, située au coeur d'un village classé, au pied de l'Abbaye et en face du château de la mairie.	Téléphone : 04 74 46 42 54 Mél : lavaux.ivan@wanadoo.fr Site web (URL) : http://www.aubergedelabbaye-ambronay.com
2	Ain	Restaurant Le Raisin de Gilles Chazot	2, place Michel Poizat 01190 - Pont-de-Vaux	Un accueil chaleureux, un repas avec les produits frais du terroir, une cave composée des vins des différentes régions françaises. Spécialités: grenouilles fraîches au beurre de Bresse, poulet de Bresse aux morilles et à la crème, crêpes parmentier.	Téléphone : 03 85 30 30 97 Mél : contact@leraisin.com Site web (URL) : http://www.leraisin.com
3	Ain	La Huchette	Replonges	Le restaurant gastronomique de La Huchette est situé à proximité de Mâcon. La cuisine ouverte offre une totale transparence sur les préparations des produits frais ainsi que sur les créations culinaires du chef Didier Goiffon et de son équipe. Ses plats signatures sont : La Bouilla-Bresse et La Poire tapée au vin Jaune et Morilles. Il propose une cuisine gastronomique de terroir aux influences multiples, rythmé par les saisons et les produits des maraîchers locaux.	Téléphone : 03 85 31 03 55 Mél : contact@la-huchette.fr Site web (URL) : www.la-huchette.fr
4	Allier	Maison Decoret	15 rue du Parc 03200 Vichy	Une bâtisse du 19ème s., une grande véranda cubique jouant sur la transparence : tel est le décor voulu par Jacques Decoret. Recherche esthétique et finesse sont au rendez-vous dans l'assiette, autour de très beaux produits. Et quelques chambres style maison d'hôtes rappellent l'esprit contemporain du lieu.	Téléphone : 04 70 97 65 06 Mél : contact@maisondecoret.com Site web (URL) : http://www.maisondecoret.com
5	Allier	La Chapelle	Montluçon	Le restaurant gastronomique du Château Saint-Jean dirigé par le chef étoilé Olivier Valade propose une cuisine traditionnelle, inventive et raffinée dans la chapelle romane du XIIème siècle entièrement restaurée. Ce cadre d'exception se prolonge du côté du bar "Saint-Jean" offrant un moment rare autour d'une cheminée en pierre de Volvic, dans une ambiance intimiste et cosy.	Téléphone : 04 70 03 26 57 Mél : reservation@chateau-saint-jean.com Site web (URL) : https://www.chateau-saint-jean.com
6	Ardèche	Le Carré d'Aléthus	4 rue Paul Bertois 07800 - Charmes-sur-Rhône	Situé dans un charmant village médiéval d'Ardèche, l'hôtel restaurant, le carré d'Aléthus est un véritable havre de paix. Vous pourrez l'été, profiter du patio pour savourer la cuisine du chef Olivier Samin étoilé au Guide Michelin.	Téléphone : 04 75 78 30 52 Mél : lecarredalethus@orange.fr Site web (URL) : http://www.lecarredalethus.com
7	Ardèche	Le Vivarais	5 Avenue Claude Expilly 07600 - Vals-les-Bains	Dans un cadre raffiné, la table gastronomique du Vivarais vous propose une cuisine gastronomique alliant créativité du chef et les meilleurs produits de notre région. Le Vivarais, la table des fins gourmets !	Téléphone : 04 75 94 65 85 Mél : courriel@hotel-helvie.com Site web (URL) : http://www.hotel-helvie.com
8	Ardèche	Likoké	7, Route de Paiolive 07140 - Les Vans	Rejoignez-nous pour un voyage culinaire guidé par l'atmosphère, cuisine Afro - Ardéchoise avec un soupçon de la cuisine européenne. Likoké vous accueille à Les Vans, où le soleil illuminera tant votre épiderme que votre palais.	Téléphone : 04 75 88 09 74 Mél : contact@likoke.com Site web (URL) : http://www.likoke.com
9	Ardèche	Auberge de Montfleury	Quartier de la gare 07170 - Saint-Germain	Notre passion au service de votre gourmandise ! En cuisine le chef Richard Rocle vous livre une cuisine créative, goûteuse et généreuse élaborée à partir de produits frais soigneusement sélectionnés selon la saison, l'Ardèche étant largement représentée.	Téléphone : 04 75 94 74 13 Mél : contact@auberge-de-montfleury.fr Site web (URL) : http://auberge-de-montfleury.fr

10	Cantal	L'Auberge de la Tour	Place de la Fontaine 15220 - Marcoles	Dans le décor magistral du Cantal gastronomie et convivialité sont à l'honneur ! Le chef Renaud Darmanin vous invite à découvrir sa cuisine fine, goûteuse, toujours créative, et ses assiettes belles à croquer ! Les produits frais et de saison, les saveurs d'ici et d'ailleurs embaument de la salle à manger à la terrasse près de la fontaine l'été. Venez déguster, entre autres, sa truffade en charlotte... un plat traditionnel revisité.	Téléphone : 04 71 46 99 15 Site web (URL) : http://www.aubergedela-tour.com/fr/
11	Drôme	Le Kléber	6 Rue Aristide Dumont 26400 - Crest	Sébastien et Julie vous accueillent dans une ambiance douce et chaleureuse, le restaurant vous fait découvrir une cuisine dans un cadre raffiné autour de mets préparés avec des produits d'excellence et servis par une équipe à votre écoute.	Téléphone : 04 75 25 11 69 Mél : maisonlekleber@sfr.fr Site web (URL) : http://www.le-kleber.com
12	Drôme	Restaurant Flaveurs	32 Grande Rue 26000 - Valence	Cuisine très soignée dans la réalisation, à partir de produits sélectionnés de grande qualité. Authenticité, créativité, et goût dans un cadre feutré	Téléphone : 04 75 56 08 40 Mél : contact@flaveurs-restaurant.com
13	Drôme	Restaurant La Cachette	16 rue des Cévennes 26000 - Valence	Des assiettes aux saveurs subtiles et raffinées servies dans ce restaurant dont le nom est évocateur tant il est caché dans la vieille ville de Valence... mais il mérite d'être trouvé et testé !	Téléphone : 04 75 55 24 13 Mél : lacachette.restaurant@gmail.com
14	Drôme	Restaurant Le Clair de la Plume	2 Place du Mail 26230 - Grignan	Le Clair de Plume vous propose son restaurant gastronomique étoilé Michelin (dîner, déjeuner dominical et jours fériés), son bistrot (déjeuner du lundi au samedi, hors jours fériés), son salon de thé (après-midi), et son restaurant de plein air, l'été.	Téléphone : 04 75 91 81 30 Mél : info@clairplume.com Site web (URL) : http://www.clairplume.com
15	Drôme	Restaurant Michel Chabran	29 avenue du 45ème Parallèle 26600 - Pont-de-l'Isère	L'hiver devant la cheminée et aux beaux jours dans le jardin ou sous la véranda, la cuisine de Michel Chabran issue de produits authentiques du terroir chante les saisons. Salons privés de 10 à 50 personnes.	Téléphone : 04 75 84 60 09 Mél : chabran@michelchabran.fr Site web (URL) : http://www.michelchabran.fr
16	Haute-Loire	Le Haut-Allier	Pont-d'Alleyras 43580 - Alleyras	Au cœur des gorges de l'Allier, "la cuisine de Philippe BRUN est inventive, volontiers recherchée et met en valeur de très beaux produits du terroir avec quelques touches asiatiques. Un régal !" (guide Michelin 2017).	Téléphone : 04 71 57 57 63 Mél : hot.rest.hautallier@wanadoo.fr Site web (URL) : http://www.hotel-lehautallier.com
17	Isère	Le Palégré	Les Ritons 38250 - Corrençon-en-Vercors	Le Grand chef Guillaume Monjuré installe sa cuisine à l'hôtel du Golf pour le plus grand plaisir des gourmets. Le chef met à l'honneur les produits du terroir et s'accorde avec les saisons pour nous concocter des menus raffinés et toujours très créatifs!	Téléphone : 04 76 95 84 84 Mél : restaurant@palegrie.fr Site web (URL) : http://www.hotel-du-golf-vercors.fr/restaurant-correncon-vercors.html
18	Isère	Domaine de Clairefontaine - Table de Philippe Girardon	105 Chemin des Fontanettes 38121 - Chonas-l'Amballan	Philippe Girardon, Meilleur Ouvrier de France, sélectionne les meilleurs produits locaux, les herbes et fruits des jardins pour une cuisine proche de la nature, tout en raffinement. Le parc de 3 hectares du Domaine est un écrin pour ce manoir du 18ème.	Téléphone : 04 74 58 81 52 Mél : contact@domaine-de-clairefontaine.fr Site web (URL) : http://www.domaine-de-clairefontaine.fr
19	Isère	Le P'tit Polyte	2 rue de la Chapelle Hôtel Chalet Mounier 38860 - Les Deux Alpes	Ce restaurant classé Maître Restaurateur est le plus haut perché de l'Isère, il se trouve ici à 1650 m d'altitude. Pour la décrocher... se laisser guider par le chef du restaurant Le P'tit Polyte. Cuisine incluant les meilleurs produits de la région.	Téléphone : 04 76 80 56 90 Mél : doc@chalet-mounier.com Site web (URL) : http://www.chalet-mounier.com
20	Isère	L'Emulsion	57 route de Lyon 38080, Saint-Alban-de-Roche	Dans l'assiette, l'esthétique s'allie au jeu des goûts et textures pour faire naître une cuisine moderne, surprenante, avant tout inspirée par le souhait de partager ses émotions culinaires.	Téléphone : 04 74 28 19 12 Mél : lemulsion@orange.fr Site web (URL) : www.lemulsion-restaurant.com/
21	Isère	La Tour des Sens	Route du Moulin 38570 - Tencin	À La Tour des Sens, le chef Jérémie Izarn et son équipe souhaitent vous faire partager leur passion pour la cuisine inventive basée sur les produits de saison dans un cadre remarquable.	Téléphone : 04 76 04 79 67 Mél : contact@latourdessens.fr Site web (URL) : http://www.latourdessens.fr

22	Isère	L'Ambroisie	64 route du Lac 38110 - Saint-Didier-de-la-Tour	Au bord du lac privé Saint Félix, un joli pavillon aux couleurs chaudes avec une ambiance feutrée. Un art de la table de bon goût. Spécialité du chef : truffe toute l'année	Téléphone : 04 74 97 25 53 Mél : ambroisie2@wanadoo.fr Site web (URL) : http://www.restaurant-ambroisie.com
23	Loire	Le Château Blanchard	36 Route de Saint-Galmier 42140 - Chazelles-sur-Lyon	Cette ancienne maison de chapeliers superbement rénovée à gardé tout son authenticité. Poussez la porte en fer forgé, entrez dans la lumière d'un décor chaleureux. Acheté en 2005 par deux frères formés à l'école hôtelière et leurs compagnes.	Téléphone : 04 77 54 28 88 Mél : lechateaublanchard@gmail.com Site web (URL) : http://www.hotel-chateau-blanchard.com
24	Loire	Restaurant Le Prieuré	Rue de la Mairie 42820 - Ambierle	Au cœur du village, ce restaurant gastronomique étoilé au décor épuré et contemporain s'est installé dans une belle demeure de granit. La priorité du chef Thierry Fernandes : sélectionner les meilleurs produits locaux et mettre en valeur nos producteurs.	Téléphone : 04 77 65 63 24 Mél : contact@leprieureambierle.fr Site web (URL) : http://www.leprieureambierle.fr
25	Loire	La Source (restaurant de La Charpinière)	8 allée de la Charpinière 42330 Saint-Galmier	La carte du restaurant gastronomique est établie selon des produits frais de saison. Vous serez séduits par l'élégance et l'ambiance lounge et feutrée de ce restaurant. Les cartes sont renouvelées au fil des saisons.	Téléphone : 04 77 52 75 00 Mél : reception@lacharpiniere.com Site web (URL) : www.lacharpiniere.com
26	Lyon	Au 14 Février	6 rue Mourguet 69005 - Lyon 5ème	Idéale pour tous les dîners à deux, une table intime et romantique ! Le jeune chef, d'origine japonaise, revisite avec grande sensibilité la gastronomie française.	Téléphone : 04 78 92 91 39 Mél : au14fevrier@me.com Site web (URL) : http://www.au14fevrier.com/
27	Lyon	Auberge de L' Ile Barbe	Place Notre Dame L'Ile Barbe 69009 - Lyon 9ème	A deux pas de la métropole lyonnaise, telle une oasis au milieu de la civilisation, l'Auberge de l'Ile est nichée dans son écrin de verdure, bordée par les deux bras de la Saône.	Téléphone : 04 78 83 99 49 Mél : reservation@aubergedelile.com Site web (URL) : http://www.aubergedelile.com
28	Lyon	Christian Têtedoie	4 rue du Professeur Pierre Marion Site de l'Antiquaille 69005 - Lyon 5ème	Sur les hauteurs de Fourvière, le restaurant vous offre une vue époustouflante sur la ville. Dans un cadre élégant et contemporain, Christian Têtedoie vous invite à découvrir une cuisine moderne inspirée des produits régionaux.	Téléphone : 04 78 29 40 10 Mél : restaurant@tetedoie.com Site web (URL) : http://www.tetedoie.com
29	Lyon	Jérémy Galvan	29 rue du Boeuf 69005 - Lyon 5ème	Au cœur du Vieux-Lyon, le restaurant « Jérémy Galvan » propose une cuisine gastronomique à base de produits frais, de qualité avec un service attentionné et chaleureux dans un cadre intimiste et cosy.	Téléphone : 04 72 40 91 47 Mél : jeremygalvan.jg@gmail.com Site web (URL) : http://www.jeremygalvanrestaurant.com
30	Lyon	La Rotonde	200 avenue du Casino 69890 - La Tour-de-Salvagny	Le Chef Jean-François Malle et sa brigade sont heureux de vous accueillir dans ce restaurant gastronomique situé à l'étage du Casino Le Lyon Vert.	Téléphone : 04 78 87 79 79 Mél : restaurant-rotonde@partouche.com Site web (URL) : http://www.domainelelyonvert.fr/
31	Lyon	Le Gourmet de Sèze	125 rue de Sèze 69006 - Lyon 6ème	Les neuf tables aérées les unes des autres pour le bien-être du client vous accueillent dans un cadre contemporain aux teintes chaleureuses et reposantes.	Téléphone : 04 78 24 23 42 Mél : legourmetdeseze@wanadoo.fr Site web (URL) : http://www.le-gourmet-de-seze.com
32	Lyon	Le Passe Temps	52 rue Tronchet 69006 - Lyon 6ème	La créativité du Chef, son mélange des cultures française et coréenne sont un mariage gastronomique réussi qui apporte de nouvelles saveurs pleines de délicatesse. La cuisine d'un passionné qui a su trouver son Passe Temps.	Téléphone : 04 72 82 90 14 Mél : lepassetemps.lyon@gmail.com
33	Lyon	Les Loges	6 rue du Bœuf 69005 - Lyon 5ème	Anthony Bonnet propose au restaurant gastronomique « Les Loges » une cuisine raffinée qui marie, chaque jour, tradition et imagination. Une véritable rencontre des saveurs et du goût.	Téléphone : 04 72 77 44 44 Mél : contact@courdesloges.com Site web (URL) : http://www.courdesloges.com
34	Lyon	Les Terrasses de Lyon	25 montée Saint Barthélemy 69005 - Lyon 5ème	Situé sur les hauteurs de la colline de Fourvière, « Les Terrasses de Lyon », restaurant gastronomique étoilé de La Villa Florentine est orchestré par le Chef David Delsart.	Téléphone : 04 72 56 56 02 Mél : lesterrassesdelyon@villaflorentine.com Site web (URL) : http://www.villaflorentine.com

35	Lyon	Les Trois Dômes	20 quai Gailleton 69002 - Lyon 2ème	Au cœur du quartier des antiquaires et près de la place Bellecour, le restaurant gastronomique « Les 3 Dômes » vous accueille pour une soirée romantique ou un déjeuner d'affaires.	Téléphone : 04 72 41 20 97 Mél : H0553-FB2@sofitel.com Site web (URL) : http://www.les-3-domes.com/fr
36	Lyon	Prairial	11 rue Chavanne 69001 - Lyon 1er	Prairial casse les codes avec une « gastronomie décomplexée » en dévoilant la créativité de Gaëtan Gentil qui joue avec les saisons.	Téléphone : 04 78 27 86 93 Mél : contact@prairial-restaurant.com Site web (URL) : http://www.prairial-restaurant.com
37	Lyon	Les Apothicaires	23 rue de Sèze 69006 Lyon 6ème	Leur belle histoire débute au Marguerite Restaurant. Ici, redécouvrez la cuisine à quatre mains de Tabata et Ludovic, sans sophistication et le tout dans une ambiance déco et intimiste, tel un cabinet de curiosités.	Téléphone : 04 26 02 25 09 Mél : restaurant@lesapothicaires.com Site web (URL) : www.lesapothicairesrestaurant.com
38	Lyon	Saisons	Institut Paul Bocuse Château du Vivier, 1A Chemin de Calabert 69130 Écully	Le Restaurant Saisons devient le 1er restaurant d'application étoilé en France, ayant pour vocation la transmission du savoir-faire aux jeunes générations. Cette reconnaissance confirme l'excellence de l'établissement tant au niveau du goût, que de la qualité de service et des enseignements donnés. A la tête du restaurant depuis 2016, Davy Tissot – Meilleur Ouvrier de France 2004 et aujourd'hui candidat au Bocuse d'Or Europe, a contribué à cette reconnaissance avec l'aide de son équipe et des étudiants, pour partager leur vocation de l'excellence.	Téléphone : 04 28 31 70 44 Site web (URL) : https://www.saisons-restaurant.fr
39	Lyon	La Sommelière	6 Rue Mourguet 69005 - Lyon	Découvrez ce petit restaurant où vous pourrez déguster un repas de cuisine française préparé par un chef japonais Takafumi KIKUCHI pourvu d'un sens aigu de la perfection, et accompagné de vins rigoureusement sélectionnés par la Sommelière Shoko HASEGAWA.	Téléphone : 04 78 79 86 45 Site web (URL) : https://www.la-sommeliere.net
40	Puy de Dôme	Apicius	Place Saint-Pierre 63000 - Clermont-Ferrand	Restaurant du chef Arkadiusz Zuchmanski qui fait cohabiter harmonieusement une cuisine de saison et l'environnement extérieur : la pierre noire de Volvic, le cœur historique de Clermont Ferrand, les volcans... Les plats proposés à la carte marient l'attachement à la région du chef et sa capacité à s'ouvrir au monde.	Téléphone : 04 73 91 13 61 Mél : apicius.az@orange.fr Site web (URL) : http://www.apicius-clermont.com/
41	Puy de Dôme	Jean-Claude Leclerc	12 rue St-Adjutor 63000 - Clermont-Ferrand	Dans cet établissement proche du palais de justice, point de convocation à une audience, mais une invitation à l'épicurisme ! Voilà une table clermontoise très appréciée : tout en équilibre et très maîtrisées, les assiettes pétillent de saveurs... Atmosphère élégante et tarrasse ombragée	Téléphone : 04 73 36 46 30 Mél : contact@restaurant-jcl.com Site web (URL) : http://www.restaurant-jcl.com/
42	Puy de Dôme	Radio	43 avenue Pierre et Marie Curie 63400 - Chamalières	Dans ce bel hôtel qui a conservé son cachet Art déco, le restaurant plaira aux amateurs du style: lignes modernistes, alliance du verre et du miroir, sobriété du noir et blanc... Une source d'inspiration pour le chef ? Ses assiettes se révèlent esthétiques et recherchées, sans effets inutiles : de belles saveurs au menu	Téléphone : 04 73 30 87 83 Mél : resa@hotel-radio.fr Site web (URL) : http://www.hotel-radio.fr/
43	Puy de Dôme	L'Atelier Yssoirien	39 Boulevard Triozon-Bayle 63500 - Issoire	Étant originaire d'Auvergne, le chef Dorian Van Bronkhorst est parti à la découverte de différents types de cuisine, différentes mentalités. C'est tout naturellement dans le Puy-de-Dôme, qu'il décide d'ouvrir son premier restaurant "L'Atelier Yssoirien". Avec une cuisine sans prétention, Dorian respecte les saisons et le caractère du produit, tout en apportant son identité et son influence d'ici et d'ailleurs.	Téléphone : 04 73 89 44 47 Mél : atelieryssoirien@gmail.com Site web (URL) : www.atelier-yssoirien.com
44	Puy de Dôme	L'Ostal	16 Rue Claussmann 63000 - Clermont-Ferrand	Restaurant gastronomique situé au cœur du centre ville DE Clermont-Ferrand. Cadre moderne aux couleurs de la nature environnante. Venez découvrir une cuisine volcanique.	Téléphone : 04 73 27 77 86 Mél : contact@lostal-restaurant.fr Site web (URL) : http://www.lostal-restaurant.fr

45	Puy de Dôme	Origines	Rue du Clos de la Chaux 63500 Le Broc	Montez jusqu'aux ruines du château du Broc, profitez de la vue avant de franchir les portes de l'hôtel restaurant Origines, par Adrien Descouls. Le chef et son équipe vous proposeront une cuisine gastronomique faisant la part belle aux produits auvergnats.	Téléphone : 04 73 71 71 71 Mél : contact@restaurant-origines.fr Site web (URL) : restaurant-origines.fr
46	Rhône	Restaurant Guy Lassausaie	1 rue Belle Cise 69380 - Chasselay	Ce restaurant a été créé en 1906 par l'arrière-grand-père du chef, du temps où l'on jouait aux boules à côté de la maison, entre deux services... aujourd'hui Guy Lassausaie propose une cuisine d'une grande finesse, revisitant les classiques et magnifiant les saveurs. Et la carte des vins réserve de belles surprises !	Téléphone : 04 78 47 62 59 Mél : guy.lassausaie@wanadoo.fr Site web (URL) : http://www.guy-lassausaie.com
47	Savoie Mont Blanc	Atmosphères	618 route des Tournelles 73370 - Le Bourget-du-Lac	Cuisine gastronomique actuelle, restaurant à la décoration contemporaine dans un cadre intimiste. Vue panoramique sur le lac du Bourget et les montagnes environnantes.	Téléphone : 04 79 25 01 29 Mél : info@atmospheres-hotel.com Site web (URL) : http://www.atmospheres-hotel.com
48	Savoie Mont Blanc	Auberge Lamartine	Route du Tunnel du Chat 73370 - Bourdeau	Une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine gastronomique traditionnelle et modernisée présente depuis 1989 dans le guide Michelin	Téléphone : 04 79 25 01 03 Mél : info@lamartine-marin.com Site web (URL) : http://www.lamartine-marin.com
49	Savoie Mont Blanc	Baumanière 1850 - Le Strato	route de bellecôte Courchevel 1850 73120 - Courchevel	Cheminées, confortables fauteuils, draps de laine colorés, le restaurant du Strato est un monde à part. Une expérience gastronomique inoubliable avec le Chef Jean-André Charial, du mythique restaurant l'Oustau de Baumanière des Baux-de-Provence.	Téléphone : 04 79 41 51 60 Mél : info@hotelstrato.com Site web (URL) : http://www.hotelstrato.com
50	Savoie Mont Blanc	La Ferme de l'Hospital	Rue de la Mollard 74160 - Bossey	Belle cuisine créative, au goût du jour et vins judicieusement sélectionnés. Vieille ferme du 17e siècle, intérieur de caractère et agréable terrasse.	Téléphone : 04 50 43 61 43 Site web (URL) : http://www.ferme-hospital.com
51	Savoie Mont Blanc	Les Fresques- Hôtel Royal Evian	13 Avenue des Mateirons, 74500 Évian-les-Bains	Au cœur de l'Hôtel Royal, la salle des Fresques offre une vue imprenable sur le lac Léman. La terrasse panoramique et les magnifiques fresques de Gustave Jaulmes ornant le plafond sont une véritable invitation à la dégustation et à la découverte. Le chef vous propose une cuisine gastronomique inventive et raffinée réalisée à partir de produits d'exception et du potager des lieux.	Téléphone : 04 50 26 85 00 (Evian Resort) Mél : restaurantroyal@evianresort.com Site web (URL) : www.evianresort.com
52	Savoie Mont Blanc	Le Clocher des Pères	80 impasse du four Le Mollard 73130 - Saint-Martin-sur-la-Chambre	Alliant sa passion pour la cuisine et la montagne, le chef vous fera découvrir sa balade gourmande autour des mets d'ici et d'ailleurs où authenticité et modernité fusionnent à merveille...	Téléphone : 04 79 59 98 06 Site web (URL) : http://www.chambres-d-hote-maurienne-le-clocher-des-peres.fr/fr/pr_2_Restaurant.php
53	Savoie Mont Blanc	Le Refuge des Gourmets	90 route des Framboises 74140 - Machilly	Grâce à une sélection attentive de produits de saison, les chefs Jean-Marie et Hubert Chanove vous feront découvrir une cuisine tout en légèreté, saveurs et créativité. Expérience et passion se conjuguent à merveille.	Téléphone : 04 50 43 53 87 Mél : chanove@refugedesgourmets.com Site web (URL) : http://www.refugedesgourmets.com
54	Savoie Mont Blanc	Le Sérac	22 rue de la Comtesse 74170 - Saint-Gervais-les-Bains	Cuisine fine des Alpes... Maitre restaurateur - Une étoile au Guide Michelin	Téléphone : 04 50 93 80 50 Site web (URL) : http://www.3serac.fr/
55	Savoie Mont Blanc	L'Ekrin	Route de la montée 8. Méribel - La Chaudanne 73550 - Méribel	1ère Table Etoilée de Méribel ! Laurent Azoulay, Chef du restaurant l'Ekrin, reçoit cette année les honneurs du Guide Michelin avec l'obtention d'une étoile !	Téléphone : 04 79 41 69 35 Mél : reservation@lekaila.com Site web (URL) : http://www.lekaila.com/fr/restaurant-et-bar
56	Savoie Mont Blanc	L'Esquisse	21 rue Royale 74000 - Annecy	Au cœur de la ville, un lieu convivial, amical. Des mets gourmands, légers, goûteux, réalisés à base de produits principalement locaux, de saison.	Téléphone : 04 50 44 80 59 Site web (URL) : http://www.esquisse-annecy.fr
57	Savoie Mont Blanc	Ô Flaveurs	Route du Crépy - Château de Chilly 74140 - Douvaine	Situé dans le château de Chilly, Ô Flaveurs vous fera voyager au fil du temps. C'est dans ce décor de vieilles pierres et de bois que vous pourrez déguster d'étonnants plats offrant un raffinement bien contemporain.	Téléphone : 04 50 35 46 55 Mél : restaurantoflavors@wanadoo.fr Site web (URL) : http://www.oflavors.com

58	Savoie Mont Blanc	Restaurant Le Farçon	Immeuble Kalinka 73125 - La Tania	Julien Machet, chef étoilé au guide Michelin depuis 2006 vous propose des assiettes gourmandes et inventives, pour retrouver la spontanéité d'une cuisine qui s'inspire des trouvailles du marché, de la nature et de ses rencontres. Menu unique midi et soir.	Téléphone : 04 79 08 80 34 Mél : info@lefarcon.fr Site web (URL) : http://www.lefarcon.fr
59	Savoie Mont Blanc	Restaurant Les Explorateurs	Place du Slalom 73440 - Val Thorens	Romuald Fassenet et Josselin Jeanblanc mettent en commun leur passion pour vous concocter une cuisine d'émotions, une cuisine racée d'altitude avec de nouvelles explorations gustatives à découvrir.	Téléphone : 04 79 00 09 99 Mél : info@hotelpashima.com Site web (URL) : http://www.hotelpashmina.com
60	Savoie Mont Blanc	Le Moulin de Léré	Sous la Côte 74470 Vailly	Un moulin de charme du 17e où bois et pierre dominant, la cheminée qui règne au milieu du restaurant crée une ambiance chaleureuse et paisible. Fred et Irene vous font découvrir une cuisine créative et audacieuse, et des produits d'exception.	Téléphone : 04 50 73 61 83 Mél : contact@moulindeleere.com Site web (URL) : www.moulindeleere.com
61	Savoie Mont Blanc	Prima	447 Chemin de la Rocaille 74120 - Megève	Table gastronomique des Chalets du Mont d'Arbois, le Chef Nicolas Hensinger offre ici une cuisine raffinée avec des spécialités locales dans une ambiance chaleureuse et cosy.	Téléphone : 04 50 21 25 03 Mél : concierge.megeve@fourseasons.com Site web (URL) : https://montdarbois.fr/
62	Savoie Mont Blanc	Ursus	Rue du Val Claret 73320 Tignes	L'Ursus est le restaurant de la Maison Bouvier situé dans l'hôtel Les Suites du Nevada à Tignes. Passionné par la cuisine de montagne, qu'il aime appeler « brute », le Chef Jean-Michel Bouvier s'y est plu dès le premier jour. Il propose une cuisine de montagne au plus près des producteurs de la région.	Téléphone : 04 79 01 11 43 Mél : info@lsdn.fr Site web (URL) : http://www.les-suites-du-nevada.com/cuisine-de-montagne/
63	Savoie Mont Blanc	La Table de l'Ours	Chemin des Carats 73150 - Val-d'Isère	Avec des plats mettant à l'honneur les produits régionaux montagnards le chef propose au restaurant gastronomique la Table de l'Ours une cuisine traditionnelle revisitée et vous offre un voyage gustatif au "sommet".	Téléphone : 04 79 41 37 00 Mél : welcome@hotellesbarmes.com Site web (URL) : http://www.hotellesbarmes.com
64	Savoie Mont Blanc	Azimut	273 Rue de la Madelon Courchevel Le Praz 73120 Courchevel	Au cœur du village de Courchevel Le Praz sur le domaine des Trois vallées, le restaurant Azimut vous accueille dans un cadre moderne, authentique et une ambiance amicale. La cuisine du chef François Moureaux, subtile et bien ancrée dans son terroir, ose des accords audacieux, sans jamais dénaturer le produit.	Téléphone : 04 79 06 25 90 Mél : contact@restaurantazimut.com Site web (URL) : www.restaurantazimut.com
65	Savoie Mont Blanc	L'Auberge de Montmin	1199 route du Col de la Forclaz 74210 Talloires-Montmin	Six mois seulement après avoir posé ses bagages, le Chef Florian Favario décroche une première étoile, fruit d'un travail passionné avec sa compagne Sandrine Deley. Dans ce chalet à l'intérieur bardé de bois clair, le chef travaille dans un style simple et gourmand, avec le meilleur des produits locaux et un coup de main sans faille. Un vrai régal, à plus forte raison sur la terrasse avec vue sur les alpages...	Téléphone : 04 50 63 85 40 Mél : aubergedemontmin@gmail.com
66	Savoie Mont Blanc	Restaurant Albert 1er	38 rte du Bouchet 74400 - Chamonix-Mont-Blanc	Le restaurant Albert 1er vous fait découvrir une cuisine française subtilement modernisée, où s'exprime l'influence du Mont Blanc et du Piémont italien tout proche.	Téléphone : 04 50 53 05 09 Mél : infos@hameaualbert.fr Site web (URL) : http://www.hameaualbert.fr

20 restaurants avec 2 étoiles au Guide Michelin

nouvel étoilé 2020

	Département	Nom	Adresse	Descriptif court	Moyens de communication
67	Cantal	Serge Vieira	Château du Couffour 15110 - Chaudes-Aigues	Depuis son vaisseau contemporain (pierre, fer et verre), à l'aplomb d'une forteresse des 14 et 16e s., Serge Vieira joue dans la cour des grands. Sa cuisine, graphique et moderne, fait notamment la part belle aux herbes sauvages. Une adresse délicieuse, jusqu'aux superbes chambres avec vue sur les monts du Cantal.	Téléphone : 04 71 20 73 85 Mél : contact@sergevieira.com Site web (URL) : www.sergevieira.com
68	Drôme	Restaurant les Cèdres	25 rue Henri Machon 26600 - Granges-les-Beaumont	Goûts et saveurs sont au rendez-vous et saurons séduire les plus épicuriens d'entre vous. Le chef Marie habilement gourmandises et créations à partir de produits régionaux.	Téléphone : 04 75 71 50 67 Mél : contact@restaurantlescedres.com Site web (URL) : http://www.restaurantlescedres.fr
69	Isère	La Pyramide Patrick Henriroux	14 boulevard Fernand Point 38200 - Vienne	Le restaurant La Pyramide, situé dans l'hôtel du même nom, vous invite à un voyage culinaire à travers une cuisine gastronomique doublement étoilée au guide Michelin depuis 1992.	Téléphone : 04 74 53 01 96 Mél : pyramide@relaischateaux.com Site web (URL) : http://www.lapyramide.com
70	Isère	Maison Aribert	280 Allée du Jeune Bayard 38410 Saint-Martin-d'Uriage	La cuisine du Chef Christophe Aribert s'inspire avant tout de son terroir natal. La mise à l'honneur de produits locaux, la justesse des cuissons et le travail des textures font de sa cuisine un moment d'exception, dans un cadre calme et verdoyant.	Téléphone : 04 58 17 48 30 Site web (URL) : https://maisonaribert.com/
71	Lyon	Paul Bocuse, Auberge du Pont de Collonges	40 rue de la Plage 69660 - Collonges-au-Mont-d'Or	Situé sur les bords de Saône, l'Auberge du Pont de Collonges est un rendez-vous incontournable pour les gourmets du monde entier. Un lieu prestigieux !	Téléphone : 04 72 42 90 90 Mél : reservation@bocuse.fr Site web (URL) : http://www.bocuse.com
72	Lyon	La Mère Brazier	12 rue Royale 69001 - Lyon 1er	Véritable institution lyonnaise à la notoriété internationale, la maison d'Eugénie Brazier retrouve grâce à Mathieu Viannay la place qu'elle mérite dans le landerneau des références gastronomiques.	Téléphone : 04 78 23 17 20 Mél : contact@lamerebrazier.fr Site web (URL) : http://www.lamerebrazier.fr
73	Lyon	Restaurant Le Neuvième Art	173 rue Cuvier 69006 - Lyon 6ème	C'est dans le quartier des Brotteaux que Christophe Roure, MOF cuisine 2007, vient de s'installer. Le Chef étoilé pratique une cuisine de goût, de couleur et de création. Ambiance écolo-chic épurée où chaque plat est un tableau à déguster.	Téléphone : 04 72 74 12 74 Mél : reservation@leneuviemeart.com Site web (URL) : http://www.leneuviemeart.com
74	Lyon	Takao Takano	33 rue Malesherbes 69006 - Lyon 6ème	Un écrin zen et chic où le client est sûr de déguster des plats de qualité, élaborés par un Chef japonais étoilé. Chaque saveur est maîtrisée. Ce restaurant réunit tous les critères pour passer une très bonne soirée.	Téléphone : 04 82 31 43 39 Mél : restaurant@takaotakano.com Site web (URL) : http://www.takaotakano.com
75	Puy de Dôme	Le Pré - Xavier Beaudiment	Route de la Baraque 63830 Durtol	Pas de carte chez Xavier Beaudiment, mais un menu unique élaboré selon l'inspiration du moment, avec la complicité de tout un réseau de petits producteurs et... les herbes sauvages de la région. Une "cuisine d'instinct", alliée à un vrai sens des valeurs, qui fait mouche ! Quelques jolies chambres contemporaines pour l'étape.	Téléphone : 04 73 19 25 00 Mél : apicius.az@orange.fr Site web (URL) : http://www.restaurant-lepre.com
76	Savoie Mont Blanc	L'Atelier d'Edmond	Le Fonet 73150 - Val-d'Isère	Situé au pied des pistes du Fonet-Pissaillas, à 2 km de la station, ce chalet traditionnel agrémenté d'une terrasse ensoleillée sert de décor à la cuisine inventive et gastronomique de Benoît Vidal.	Téléphone : 04 79 00 00 82 Mél : restaurant@atelier-edmond.com Site web (URL) : http://www.atelier-edmond.com
77	Savoie Mont Blanc	Le 1920	447 chemin de la Rocaille 74120 - Megève	Au restaurant Le 1920 le chef Julien Gatillon pratique une cuisine de vérité, d'exigence et d'émotion, son style s'inscrit dans la haute gastronomie française.	Téléphone : 04 50 21 25 03 Mél : 1920@edrh-montdarbois.com Site web (URL) : http://www.edrh-montdarbois.com

78	Savoie Mont Blanc	Le Chabichou	rue Chenus Courchevel 1850 73120 - Courchevel	Au cœur de Courchevel, Le Chabichou affiche de l'extérieur un style original. Une gastronomie qui résonne à travers des plats subtilement concoctés à quatre mains par Michel Rochedy (Maître Cuisinier de France) et Stéphane Buron (M.O.F. 2004).	Téléphone : 04 79 08 00 55 Mél : info@lechabichou.com Site web (URL) : http://www.chabichou-courchevel.com
79	Savoie Mont Blanc	Le Kintessence	Rue des Clarines Courchevel 1850 73120 - Courchevel	Découvertes originales pour ce restaurant gastronomique, où le chef dévoile au travers de plats une quintessence du savoir-faire.	Téléphone : 04 79 40 08 80 Mél : welcome@lek2palace.com Site web (URL) : http://www.lek2palace.com/fr/
80	Savoie Mont Blanc	Le Montgomerie	73120 - Courchevel	Immergé dans un décor alpin et une ambiance singulière, le crépitement du feu de bois réchauffe l'atmosphère et transporte les convives vers de lointaines contrées.	Téléphone : 04 79 01 46 46 Mél : welcome@lek2altitude.com Site web (URL) : http://www.lek2altitude.com/fr/univers-des-epicuriens.html
81	Savoie Mont Blanc	Relais & Châteaux Yoann Conte - Bord du Lac	13 vieille route des Pensières 74290 - Veyrier-du-Lac	Restaurant gastronomique, au bord du lac d'Annecy. Le Chef Yoann Conte réalise une cuisine de terroir et de saisonnalité, gourmande et inventive.	Téléphone : 04 50 09 97 49 Mél : contact@yoann-conte.com Site web (URL) : http://www.yoann-conte.com
82	Savoie Mont Blanc	Jean Sulpice - L'Auberge du Père Bise	303 route du Port, 74290, Talloires	Le chef vous propose une cuisine aux accords de saveurs toujours percutants sous leur apparente simplicité. En conciliant des traditions de montagne avec celles de la plaine, il vous emmène en balade à travers le terroir de Savoie, entre ciel et eau, cimes enneigées, falaises rocheuses et montagnes boisées...	Téléphone : 04 50 60 72 01 Mél : reception@perebise.com Site web (URL) : www.perebise.com
83	Savoie Mont Blanc	Restaurant Les Morainières	Route de Marestel 73170 - Jongieux	Ancien cellier de pierre devenu lieu gastronomique de convivialité et d'élégance, le Restaurant Les Morainières vous accueille dans un cadre conjuguant charme et modernité.	Téléphone : 04 79 44 09 39 Mél : contact@les-morainieres.com Site web (URL) : http://www.les-morainieres.com
84	Savoie Mont Blanc	Le Sarkara	238 rue des Clarines 73120 - Courchevel	A ne pas rater, la célébration des saveurs sucrées ! Le K2 Palace réalise ainsi une première en France en ouvrant le salon gastronomique des mets sucrés.	Téléphone : 04 79 40 08 80 Mél : welcome@lek2palace.com Site web (URL) : http://www.lek2palace.com
85	Savoie Mont Blanc	La Table de l'Alpaga	66 allée des Marmousets 74120 - Megève	La Table de l'Alpaga met la montagne à l'honneur et offre un cadre contemporain et élégant pour déguster une cuisine gourmande.	Téléphone : 04 50 91 48 70 Mél : alp@hehotels.com Site web (URL) : http://www.alpaga.com
86	Savoie Mont Blanc	La Maison des bois - Marc Veyrat	Col de la Croix Fry 74230 - Manigod	Créatif en diable, il joue des saveurs et des textures, magnifie la nature locale (fleurs, herbes de la montagne) pour une partition minérale et pastorale. Le phénix des hôtes de ces bois propose aussi des nuits dans un authentique et luxueux chalet savoyard. L'ombre d'un chapeau plane sur Manigod...	Téléphone : 04 50 60 00 00 Mél : contact@marcveyrat.fr Site web (URL) : http://www.marcveyrat.fr

8 restaurants avec 3 étoiles au Guide Michelin

	Département	Nom	Adresse	Descriptif court	Moyens de communication
87	Ain	Restaurant Georges Blanc	Place du Marché 01540 - Vonnas	Bientôt 150 ans de tradition : vous entrez dans le monde des saveurs et des grands produits. Devenu un des meilleurs ambassadeurs de la gastronomie française, Georges Blanc propose une cuisine alliant tradition revisitée avec des produits de qualité.	Téléphone : 04 74 50 90 90 Mél : reservation@georgesblanc.com Site web (URL) : http://www.georgesblanc.com
88	Drôme	Restaurant Pic	285 avenue Victor Hugo 26000 - Valence	Héritière de cette tradition culinaire centenaire, Anne-Sophie Pic, Maître-Restaurateur, a décroché en 2007 pour son restaurant gastronomique, une troisième étoile au guide Michelin.	Téléphone : 04 75 44 15 32 Mél : contact@pic-valence.com Site web (URL) : http://www.anne-sophie-pic.com/
89	Haute-Loire	Hotel-Restaurant Régis et Jacques Marcon	Larsiallas 43290 - Saint-Bonnet-le-Froid	Aux fourneaux depuis plus de trente ans, Régis a été rejoint par son fils Jacques en 2004 avec notamment la création d'une nouvelle cuisine sur les hauteurs de St Bonnet le Froid.	Téléphone : 04 71 59 93 72 Mél : contact@regismarcon.fr Site web (URL) : http://www.regismarcon.fr
90	Loire	Restaurant Le Bois sans Feuilles, Michel Troigros	728 Route de Villerest 42155 - Ouches	Autour d'un chêne centenaire, la salle à manger se développe entre champs de graminées et sous-bois. Les tables disséminées entre les fûts, se laissent apercevoir, s'abritant au pied des piliers d'acier plié qui soutiennent le toit.	Téléphone : 04 77 71 66 97 Mél : info@troisgros.com Site web (URL) : http://www.troisgros.fr
91	Savoie Mont Blanc	Flocons de sel	1775 route du Leutaz Le Grenand 74120 - Megève	Dans un cadre à l'image de sa cuisine, Emmanuel Renaut vous accueille avec quelques chambres. Récompensé par trois étoiles en 2012 au Guide Michelin, il a aussi été nommé meilleur ouvrier de France en 2004.	Téléphone : 04 50 21 49 99 Mél : contact@floconsdesel.com Site web (URL) : http://www.floconsdesel.com
92	Savoie Mont Blanc	René et Maxime Meilleur La Bouitte	Saint Marcel 73440 - Saint-Martin-de-Belleville	Restaurant classé 3* au Guide Michelin, La Bouitte est le rendez-vous incontournable des gastronomes. Dans un cocon évoquant la Savoie éternelle, les chefs René et Maxime Meilleur proposent une cuisine moderne et inventive, inspirée par la nature.	Téléphone : 04 79 08 96 77 Mél : info@la-bouitte.com Site web (URL) : http://www.la-bouitte.com
93	Savoie Mont Blanc	Le 1947 - Cheval Blanc Yannick Alléno	Le Jardin Alpin 73120 - Courchevel	Yannick Alléno signe ici une ode aux terroirs de haute montagne. Pour le déjeuner, le buffet vient à table avec le concept ludique des tapas de montagne	Téléphone : 04 79 00 50 50 Mél : info@chevalblanc.com Site web (URL) : http://www.chevalblanc.com
94	Savoie Mont Blanc	Le Clos des Sens Laurent Petit	13 rue Jean Mermoz 74940 - Annecy-le-Vieux	L'accord est au cœur de ma cuisine ! L'association des produits pour une harmonie des saveurs, la cohérence d'une recherche à la fois élaborée et épurée, une rencontre au service des sens.	Téléphone : 04 50 23 07 90 Mél : artisanculinaire@closdessens.com Site web (URL) : http://www.closdessens.com