

## 76 restaurants avec 1 étoile au Guide Michelin 2024

restaurants  
nouvel étoilé 2024

	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) : <a href="http://www.aubergedelabbaye-ambronay.com">http://www.aubergedelabbaye-ambronay.com</a>
2	Ain	Restaurant Le Raisin de Gilles Chazot	2, place Michel Poisat 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) : <a href="http://www.leraisin.com">http://www.leraisin.com</a>
3	Ain	La Huchette	1089 route de Bourg 01750 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) : <a href="http://www.la-huchette.fr">www.la-huchette.fr</a>
4	Ain	Restaurant Aintimiste	4 rue de la Pompe 01450 - Poncin	Niché au coeur du village de Poncin, entre la rivière d'Ain et les vignes de Cerdon, le restaurant l'Aintimiste vous invite à un moment de détente et de découvertes savoureuses.	Téléphone : 04 74 38 06 66 Mél : contact@aintimiste.fr Site web (URL) : <a href="https://aintimiste.fr">https://aintimiste.fr</a>
5	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) : <a href="http://www.maisondecoret.com">http://www.maisondecoret.com</a>
6	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) : <a href="https://www.chateau-saint-jean.com">https://www.chateau-saint-jean.com</a>
7	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'Alethius 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 : lecarredalethius@orange.fr Site web (URL) : <a href="http://www.lecarredalethius.com">http://www.lecarredalethius.com</a>
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) : <a href="http://www.likoke.com">http://www.likoke.com</a>
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) : <a href="http://auberge-de-montfleury.fr">http://auberge-de-montfleury.fr</a>
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) : <a href="http://www.aubergedela-tour.com/fr/">http://www.aubergedela-tour.com/fr/</a>
11	Drôme	Le Domaine du Colombier	270 chemin de Malombre 26780 Malataverne	Le Domaine du Colombier, un havre de paix en Drôme Provençale dans un site chargé d'histoire. En cuisine, notre chef propose une cuisine gastronomique aux saveurs régionales, travaillant les produits frais du terroir de la Drôme et de l'Ardèche.	Téléphone : 04 75 90 86 86 Mél : reservation@domaine-colombier.com Site web (URL) : <a href="https://www.domaine-colombier.com">https://www.domaine-colombier.com</a>

Liste des 100 restaurants étoilés Michelin 2024 en Auvergne-Rhône-Alpes

12	<b>Drôme</b>	<b>Restaurant Flaveurs</b>	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	<b>Drôme</b>	<b>Restaurant La Cachette</b>	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	<b>Drôme</b>	<b>Restaurant Le Clair de la Plume</b>	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) : <a href="http://www.clairplume.com">http://www.clairplume.com</a>
15	<b>Drôme</b>	<b>Restaurant les Cèdres</b>	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) : <a href="http://www.restaurantlescedres.fr">http://www.restaurantlescedres.fr</a>
16	<b>Drôme</b>	<b>Restaurant Le Kléber</b>	2 place du champ de mars 26400 - Grâne	Une cuisine ... tout au long des saisons ! L'ambiance dans cette Maison est rythmée par les saisons, riche de goûts et d'ingrédients aussi différents que variés.	Téléphone : 04 75 62 60 64 Mél : reservation@lamaisonbonnet.fr Site web (URL) : <a href="https://www.lamaisonbonnet.fr">https://www.lamaisonbonnet.fr</a>
17	<b>Haute-Loire</b>	<b>Le Haut-Allier</b>	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) : <a href="http://www.hotel-lehautallier.com">http://www.hotel-lehautallier.com</a>
18	<b>Haute-Loire</b>	<b>Le Chamarlenc</b>	19 rue Raphaël 43000 - Le Puy-en-Velay	Restaurant Gastronomique Produits frais et du terroir situé en vieille ville.	Téléphone : 04 71 02 17 72 Mél : yoancellia.pro@yahoo.com
19	<b>Isère</b>	<b>Le Fantin Latour</b>	1, rue Général de Beylié 38000 Grenoble	Le chef Stéphane Froidevaux vous raconte la montagne à travers ses recettes et ses mises en place. C'est toute la nature des massifs qui l'inspire. A deux pas de la place de Verdun, dans un cadre exceptionnel à l'atmosphère XIXe, le jeune chef nous invite à une découverte entre forêts et mélèzes, lacs de montagne et rivières glacées et sentiers parfumés.	Téléphone : 04 76 24 38 18 Mél : reservation@fantin-latour.net Site web (URL) : <a href="http://www.fantin-latour.fr/">www.fantin-latour.fr/</a>
20	<b>Isère</b>	<b>Domaine de Clairefontaine - Table de Philippe Girardon</b>	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) : <a href="http://www.domaine-de-clairefontaine.fr">http://www.domaine-de-clairefontaine.fr</a>
21	<b>Isère</b>	<b>Le P'tit Polyte</b>	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) : <a href="http://www.chalet-mounier.com">http://www.chalet-mounier.com</a>
22	<b>Isère</b>	<b>L'Emulsion</b>	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) : <a href="http://www.lemulsion-restaurant.com/">www.lemulsion-restaurant.com/</a>
23	<b>Isère</b>	<b>L'Ambroisie</b>	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) : <a href="http://www.restaurant-ambroisie.com">http://www.restaurant-ambroisie.com</a>
24	<b>Loire</b>	<b>Le Château Blanchard</b>	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) : <a href="http://www.hotel-chateau-blanchard.com">http://www.hotel-chateau-blanchard.com</a>
25	<b>Loire</b>	<b>Restaurant Le Prieuré</b>	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) : <a href="http://www.leprieureambierle.fr">http://www.leprieureambierle.fr</a>

Liste des 100 restaurants étoilés Michelin 2024 en Auvergne-Rhône-Alpes

26	<b>Loire</b>	<b>La Source (restaurant de La Charpinière)</b>	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
27	<b>Loire</b>	<b>Le Château d'Origny</b>	2210 route de Roanne 42155 Ouches	Une cuisine qui joue l'épure et touche au sublime, à la fois contemporaine et raffinée, sobre et inventive, c'est la promesse du restaurant du Château d'Origny. C'est aussi la promesse d'un voyage sensoriel auquel vous convie le chef Julien Laval. Cet orfèvre de la gastronomie française travaille des produits nobles, de saison, et crée des émotions culinaires à chacun de ses plats.	Téléphone : 04 77 72 52 67 (06 21 71 70 92) Mél : werner.de-clippel@orange.fr Site web (URL) : https://restaurant.chateaudorigny.com
28	<b>Loire</b>	<b>Le Restaurant de la Loire</b>	30 rue de la berge 42720 Pouilly-sous-Charlieu	Le Chef Fabien RAUX et son épouse Marie vous accueillent dans un cadre élégant et détendu. Laissez vous porter dans un voyage aveugle où chaque création évolue en s'inspirant du terroir et de la saisonnalité.	Téléphone : 04 77 60 81 36 Mél : contact@restaurantdelaloire.fr Site web (URL) : https://www.restaurantdelaloire.fr/
29	<b>Lyon</b>	<b>Au 14 Février</b>	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/
30	<b>Lyon</b>	<b>Christian Têtedoie</b>	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
31	<b>Lyon</b>	<b>Jérémy Galvan</b>	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
32	<b>Lyon</b>	<b>Le Gourmet de Sèze</b>	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
33	<b>Lyon</b>	<b>Le Passe Temps</b>	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
34	<b>Lyon</b>	<b>Les Terrasses de Lyon</b>	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	<b>Lyon</b>	<b>Prairial</b>	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
36	<b>Lyon</b>	<b>Saisons</b>	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 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
37	<b>Lyon</b>	<b>La Sommelière</b>	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

Liste des 100 restaurants étoilés Michelin 2024 en Auvergne-Rhône-Alpes

38	<b>Lyon</b>	<b>Le Miraflores</b>	60 rue Garibaldi 69006 Lyon 6ème	A deux pas du Parc de la Tête d'Or, venez à la découverte d'une fusion haute en saveurs et en couleurs, au travers d'une gastronomie franco-péruvienne. Parce que le Pérou ne se résume pas à son archéologie et son folklore, osez un voyage culinaire traditionnel et innovant. Devenez complice en succombant au mariage des saveurs douces et épicées, au raffinement de produits fameux ou méconnus. Parce que ces noms vous sont familiers, vous font voyager et rêver : ceviche, aji de gallina ou encore pisco sour... Bienvenue en terre gastronomique franco-péruvienne.	Téléphone : 04 37 43 61 26 Mél : contact@restaurant-miraflores.com Site web (URL) : <a href="https://www.restaurant-miraflores.com/miraflores/">https://www.restaurant-miraflores.com/miraflores/</a>
39	<b>Lyon</b>	<b>Rustique</b>	14 Rue d'Enghien 69002 Lyon 2ème	Le Chef Maxime Laurenson vous accueille au coeur de la Presqu'île lyonnaise et vous propose une cuisine brute et généreuse.	Téléphone : 04 72 13 80 81 Mél : contact@rustiquelyon.fr Site web (URL) : <a href="https://www.rustiquelyon.fr/">https://www.rustiquelyon.fr/</a>
40	<b>Lyon</b>	<b>La Mutinerie</b>	123 rue Bugeaud 69006 Lyon 6ème	Une adresse qui cultive la surprise, de la décoration à l'assiette ! Un menu qui évolue chaque jour, dont les ingrédients vous sont contés qu'à la fin du repas... Bref, on ne vous en dit pas trop, on vous laisse déguster, vous nous en direz des nouvelles !	Téléphone : 04 72 74 91 51 Mél : restaurant@la-mutinerie.fr Site web (URL) : <a href="http://www.la-mutinerie.fr/">www.la-mutinerie.fr/</a>
41	<b>Lyon</b>	<b>Burgundy By Matthieu</b>	24 quai Saint-Antoine 69002 - Lyon 2ème	Burgundy Lounge est un restaurant gastronomique dédié aux vins de Bourgogne. Dans un cadre cosy et raffiné, le Chef Axel Ruga, propose une cuisine gastronomique fait-maison avec des produits frais de qualité.	Téléphone : 04 72 04 04 51 Mél : info@burgundylounge.fr Site web (URL) : <a href="http://www.burgundylounge.fr">http://www.burgundylounge.fr</a>
42	<b>Lyon</b>	<b>L'Atelier des Augustins</b>	11 rue des Augustins 69001 - Lyon 1er	Nicolas Guilloton et l'équipe de l'Atelier des Augustins vous attendent pour vous faire partager des moments culinaires mêlant goût, plaisir et authenticité des produits. Venez découvrir une cuisine locale et créative issue des pérégrinations du Chef.	Téléphone : 04 72 00 88 01 Mél : contact@latelierdesaugustins.com Site web (URL) : <a href="http://www.latelierdesaugustins.com/">http://www.latelierdesaugustins.com/</a>
43	<b>Puy de Dôme</b>	<b>Apicius</b>	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) : <a href="http://www.apicius-clermont.com/">http://www.apicius-clermont.com/</a>
44	<b>Puy de Dôme</b>	<b>Jean-Claude Leclerc</b>	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 terrasse ombragée	Téléphone : 04 73 36 46 30 Mél : contact@restaurant-jcl.com Site web (URL) : <a href="http://www.restaurant-jcl.com/">http://www.restaurant-jcl.com/</a>
45	<b>Puy de Dôme</b>	<b>Radio</b>	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) : <a href="http://www.hotel-radio.fr/">http://www.hotel-radio.fr/</a>
46	<b>Puy de Dôme</b>	<b>L'Atelier Yssoirien</b>	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) : <a href="http://www.atelier-yssoirien.com">www.atelier-yssoirien.com</a>
47	<b>Puy de Dôme</b>	<b>L'Ostal</b>	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) : <a href="http://www.lostal-restaurant.fr">http://www.lostal-restaurant.fr</a>
48	<b>Puy de Dôme</b>	<b>Origines</b>	Rue du Clos de la Chaix 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) : <a href="http://restaurant-origines.fr">restaurant-origines.fr</a>

Liste des 100 restaurants étoilés Michelin 2024 en Auvergne-Rhône-Alpes

49	<b>Puy de Dôme</b>	<b>L'Auberge du Pont</b>	70 avenue du Docteur Besserve 63430 Pont-du-Château	Au fil des saisons, le jeune Breton a su apprivoiser les mélanges de saveurs en partant à la conquête des cuisines de toute l'Europe. Globe-trotter dans l'âme, passionné de cuisine, Rodolphe Regnauld décide d'ouvrir son premier restaurant en 2005 et de s'installer en Auvergne, par amour de la région et par amour tout court. Avec l'aide de sa femme Christelle, le "Toqué" d'Auvergne présente une cuisine inventive qui mêle saveurs auvergnates et bretonnes. Le secret de la qualité de sa cuisine se résume en 3 lettres : AOC.	Téléphone : 04 73 83 00 36 Mél : info@auberge-du-pont.com Site web (URL) : www.auberge-du-pont.com
50	<b>Puy de Dôme</b>	<b>Restaurant L'Impulsif</b>	19 avenue Baraduc 63140 - Châtel-Guyon	Bienvenue à L'Impulsif, notre restaurant gastronomique à Châtel Guyon, dans le Puy-de-Dôme, où nous serons ravis de vous recevoir pour vous faire vivre une expérience culinaire inédite ! Ouvert en 2019 et situé au cœur de la ville, L'Impulsif est d'abord une histoire de passion pour notre métier et le fruit du coup de cœur que nous avons eu pour le lieu. Notre restaurant propose une cuisine qui aime réinventer et surprendre au gré des inspirations du chef, Rémi Laroque.	Téléphone : 04 73 86 48 89 Mél : l'impulsif.restaurant@gmail.com Site web (URL) : https://l'impulsif-restaurant.com
51	<b>Rhône</b>	<b>Restaurant Guy Lassausaie</b>	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
52	<b>Rhône</b>	<b>Auberge du Cep</b>	Place de l'Eglise 69820 Fleurie	Au cœur du Beaujolais et du vignoble du cru Fleurie, Camille et Aurélien sont heureux de vous accueillir à l'Auberge du Cep, restaurant gastronomique. Aujourd'hui découvrez une cuisine tournée vers notre terroir et les produits de notre région, relevée et acidulée par de petites touches d'ici et d'ailleurs.	Téléphone : 04 74 04 10 77 Mél : contact@aubergeducep.com Site web (URL) : www.aubergeducep.com
53	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Atmosphères</b>	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
54	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Auberge Lamartine</b>	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
55	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>L'Incomparable</b>	68-70 chemin de Belledonne 73100 Tresserve	Au sommet d'un grand parc arboré, l'incomparable surplombe le Lac du Bourget, entouré par les montagnes. La maison est épicurienne, hédoniste. Le restaurant gastronomique invite à se laisser transporter et surprendre... Voici le dernier joyau de Lodge & Spa Collection, dont le nom est hérité de l'un des plus beaux diamants au monde : L'Incomparable. Un nom inspirant... Sur la colline entre Aix-les-Bains et le Lac du Bourget, au cœur du charmant village de Tresserve, vous entrez à L'Incomparable dans un univers bienveillant, alliant le charme d'une ancienne maison à une décoration contemporaine et élégante, faisant la part belle à la nature environnante. L'endroit est ressourçant par le calme de sa situation et régénérant par les découvertes à vivre.	Téléphone : 04 58 01 74 23 Mél : info@hotel-lincomparable.com Site web (URL) : https://hotel-lincomparable.com/fr/
56	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Baumannière 1850 - Le Strato</b>	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 Baumannière des Baux-de-Provence.	Téléphone : 04 79 41 51 60 Mél : info@hotelstrato.com Site web (URL) : http://www.hotelstrato.com
57	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Le Clocher des Pères</b>	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
58	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>L'Ekryn</b>	Route de la montée 8. Méribel - La Chaudanne 73550 - Méribel	Première et unique table étoilée de Méribel ! Laurent Azoulay, le Chef du restaurant l'Ekryn vous invite à une évasion gourmande ... il enchaîne les notes créatives et les compositions gustatives pour vous jouer la plus savoureuse des partitions !	Téléphone : 04 79 41 69 35 Mél : reservation@lekaila.com Site web (URL) : http://www.lekaila.com/fr/restaurant-et-bar

Liste des 100 restaurants étoilés Michelin 2024 en Auvergne-Rhône-Alpes

59	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Restaurant Le Farçon</b>	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
60	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Restaurant Les Explorateurs</b>	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
61	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Ursus</b>	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/
62	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>La Table de l'Ours</b>	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 "sommets".	Téléphone : 04 79 41 37 00 Mél : welcome@hotellesbarmes.com Site web (URL) : http://www.hotellesbarmes.com
63	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Alpage</b>	734 Route de l'Altiport Courchevel 1850 73120 - Courchevel	L'Hôtel Annapurna propose, pour son service du soir, une cuisine élégante et raffinée pour un moment hors du temps au plus près des sommets enneigés.	Téléphone : +33479080460 Mél : info@annapurna-courchevel.com Site web (URL) : https://www.annapurna-courchevel.com/fr/restaurant-alpage.html
64	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Mont Blanc Restaurant et Goûter</b>	16 rue de la Voûte 73620 Hauteluce	Hôtel puis auberge savoyarde, café, bar et lieu de vie populaire du canton, le Mont Blanc est connu de tous en pays de Beaufort. En juin 2018 Hélène Fleury et Benoit Goulard continuent l'histoire en créant "Mont Blanc Restaurant & Goûter". Partenaires professionnels chez Jean Sulpice et depuis partenaires dans la vie, ils ont forgé leur passion à travers différentes étapes culinaires auprès de chefs étoilés. Particulièrement influencés par leur expérience en Norvège et par leur séjour à Lyon le fait de travailler l'un avec l'autre leur confère une complicité qui renforce leur complémentarité. Leur cuisine, élégante, d'instinct, écoresponsable dépeint les marqueurs du terroir et d'au-delà.	Téléphone : 04 79 37 01 61 Mél : contact@montblanc-restaurant.com Site web (URL) : https://www.montblanc-restaurant.com/
65	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Restaurant Albert 1er</b>	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@hameaubert.fr Site web (URL) : http://www.hameaubert.fr
66	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>La Table de l'Alpaga</b>	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
67	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>La Rotonde des Tresoms</b>	15 boulevard de la Corniche 74000 Annecy	Belle gastronomie, équilibre des saveurs, patrimoine et savoir-faire dans ce restaurant panoramique La Rotonde qui surplombe le lac. Eric Prowalski propose une cuisine fine aux saveurs authentiques et locales sans oublier ses racines du sud-ouest.	Téléphone : 04 50 51 43 84 Mél : info@lestresoms.com Site web (URL) : www.lestresoms.com
68	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Vincent Favre Felix</b>	15 chemin de l'Abbaye Annecy-le-Vieux 74940 Annecy	Restaurant gastronomique à base de produits frais faits maison.	Téléphone : 04 50 01 08 88 Mél : contact@restaurant-vff.com Site web (URL) : https://www.restaurant-vff.com/
69	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>L'Esquisse</b>	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
70	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Ô Flaveurs</b>	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 : restaurantoflaveurs@wanadoo.fr Site web (URL) : http://www.oflaveurs.com
71	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Les Fresques- Hôtel Royal Evian</b>	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 : restauranroyal@evianresort.com Site web (URL) : www.evianresort.com

Liste des 100 restaurants étoilés Michelin 2024 en Auvergne-Rhône-Alpes

72	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Le Refuge des Gourmets</b>	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) : <a href="http://www.refugedesgourmets.com">http://www.refugedesgourmets.com</a>
73	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Le Moulin de Léré</b>	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@moulindele.com Site web (URL) : <a href="http://www.moulindele.com">www.moulindele.com</a>
74	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>La Dame de Pic Le 1920</b>	373 chemin des Follières 74120 - Megève	Choisissez de dîner sous l'impressionnante voûte en bois de la salle du restaurant La Dame de Pic - Le 1920 ou bien sur son élégante terrasse, et savourez une cuisine française autour de saveurs locales pensée par la Cheffe Anne-Sophie Pic.	Téléphone : 04 50 78 62 65 Mél : ladamedepic-le1920.mve@fourseasons.com Site web (URL) : <a href="https://www.fourseasons.com/fr/megeve/dining/restaurants/le-1920/">https://www.fourseasons.com/fr/megeve/dining/restaurants/le-1920/</a>
75	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>L'Auberge de Lucinges</b>	67, place de l'Eglise 74380 - Lucinges	L'auberge de Lucinges, Table gastronomique, une étoile au Guide Michelin, vous accueille du Jeudi Soir au Samedi Soir et le Dimanche midi	Téléphone : 04 50 39 64 74 Mél : contact@laubergedelucinges.fr Site web (URL) : <a href="https://www.laubergedelucinges.fr/">https://www.laubergedelucinges.fr/</a>
76	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Le Cinq</b>	26 Montée du Château 74220 - La Clusaz	Le Restaurant Le Cin5 à La Clusaz décroche sa première étoile au guide Michelin !	Téléphone : 0450015001 Mél : info@hotel-aucoeurduvillage.fr Site web (URL) : <a href="https://www.hotel-aucoeurduvillage.fr/fr/restaurants-le-cinq-152">https://www.hotel-aucoeurduvillage.fr/fr/restaurants-le-cinq-152</a>

17 restaurants avec 2 étoiles au Guide Michelin 2024

nouveau 2 étoiles  
2024

	Département	Nom	Adresse	Descriptif court	Moyens de communication
1	Cantal	Serge Viera	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 délicate, 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
2	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
3	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/
4	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
5	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
6	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
7	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
8	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", allée 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
9	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
10	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
11	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
12	Savoie Mont Blanc	Sylvestre Wahid aux Grandes Alpes	28 rue de l'Eglise 73120 Courchevel 1850	Le restaurant "Sylvestre" reconnu pour sa cuisine liant les couleurs et les traits des Alpilles aux Alpes, forte en sens et caractère par ses inspirations de voyage. Il ravira également les hôtes des Grandes Alpes avec un service d'étage dédié, inspiré de l'essence de la cuisine française. Chacun de ses plats est une rencontre, un souvenir, une invitation à voyager!	Téléphone : 04 79 08 03 35 Mél : contact@grandesalpes.com Site web (URL) : https://restaurantsylvestre.com/

Liste des 100 restaurants étoilés Michelin 2024 en Auvergne-Rhône-Alpes

13	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>René et Maxime Meilleur La Bouitte</b>	Saint Marcel 73440 - Saint-Martin-de-Belleville	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
14	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Relais &amp; Châteaux Yoann Conte - Bord du Lac</b>	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
15	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Jean Sulpice - L'Auberge du Père Bise</b>	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... Il ne reste plus qu'à vous laisser guider en salle face au lac ou sur la terrasse les pieds dans l'eau, la tête dans les montagnes	Téléphone : 04 50 60 72 01 Mél : reception@perebise.com Site web (URL) : www.perebise.com
16	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>L'Auberge de Montmin</b>	1199 route du Col de la Forclaz 74210 Talloires-Montmin	Dans ce chalet à l'intérieur bardé de bois clair, le chef Florian Favario 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
17	<b>Savoie Mont Blanc</b>	<b>Maison Benoît Vidal</b>	79 route de Thônes Sur Les Bois Annecy-le-Vieux 74940 Annecy	Bienvenue à la Maison Benoît Vidal, restaurant gastronomique 2 étoiles au Guide Michelin 2024. Ici, l'humain est au cœur du projet pour vous accompagner. Passion et sensibilité sont le support de notre expression. Nous vous accueillons dans notre maison pour une balade culinaire « sur les bois » à travers l'expression d'un territoire. Avec une capacité d'accueil d'une vingtaine de couverts, notre restaurant vous garantit une atmosphère à taille humaine. En complément de notre restaurant gastronomique, la Maison Benoît Vidal abrite également un Côté Bistrot, où la convivialité et la cuisine locale se rencontrent. Découvrez les saveurs de saison et une carte qui évolue chaque semaine.	Téléphone : 04 50 88 73 18 Mél : restaurants@maison-benoit-vidal.com Site web (URL) : https://www.maison-benoit-vidal.com/

### 7 restaurants avec 3 étoiles au Guide Michelin 2024

	Département	Nom	Adresse	Descriptif court	Moyens de communication
1	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) : <a href="http://www.georgesblanc.com">http://www.georgesblanc.com</a>
2	Drôme	Anne-Sophie 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) : <a href="http://www.anne-sophie-pic.com/">http://www.anne-sophie-pic.com/</a>
3	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) : <a href="http://www.regismarcon.fr">http://www.regismarcon.fr</a>
4	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) : <a href="http://www.troisgros.fr">http://www.troisgros.fr</a>
5	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) : <a href="http://www.chevalblanc.com">http://www.chevalblanc.com</a>
6	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) : <a href="http://www.floconsdesel.com">http://www.floconsdesel.com</a>
7	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) : <a href="http://www.closdessens.com">http://www.closdessens.com</a>