

## 79 restaurants avec 1 étoile au Guide Michelin 2025

9 restaurants  
"nouvel étoilé 2025"

	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	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. Il propose une cuisine gastronomique de terroir aux influences multiples, rythmée 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	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'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 : 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	Ardèche	La Bòria	105 Avenue du Ruissol 07000 - Veyras	Venez découvrir La Boria, une cuisine, locale, créative et engagée.	Téléphone : 04 75 66 84 04 Mél : laboria07@gmail.com Site web (URL) : <a href="http://www.la-boria.com/">http://www.la-boria.com/</a>

11	<b>Cantal</b>	<b>L'Auberge de la Tour</b>	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>
12	<b>Drôme</b>	<b>Le Domaine du Colombier</b>	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 : <a href="mailto:reservation@domaine-colombier.com">reservation@domaine-colombier.com</a> Site web (URL) : <a href="https://www.domaine-colombier.com">https://www.domaine-colombier.com</a>
13	<b>Drôme</b>	<b>Epithèque</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 : <a href="mailto:contact@flaveurs-restaurant.com">contact@flaveurs-restaurant.com</a>
14	<b>Drôme</b>	<b>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 : <a href="mailto:lacachette.restaurant@gmail.com">lacachette.restaurant@gmail.com</a>
15	<b>Drôme</b>	<b>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 bistro (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 : <a href="mailto:info@clairplume.com">info@clairplume.com</a> Site web (URL) : <a href="http://www.clairplume.com">http://www.clairplume.com</a>
16	<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 : <a href="mailto:contact@restaurantlescedres.com">contact@restaurantlescedres.com</a> Site web (URL) : <a href="http://www.restaurantlescedres.fr">http://www.restaurantlescedres.fr</a>
17	<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 : <a href="mailto:reservation@lamaisonbonnet.fr">reservation@lamaisonbonnet.fr</a> Site web (URL) : <a href="https://www.lamaisonbonnet.fr">https://www.lamaisonbonnet.fr</a>
18	<b>Drôme</b>	<b>Lavandin Château Les Oliviers de Salettes</b>	Château Les Oliviers de Salettes 1205 route du Château 26450 - Charols	Implanté sur un domaine d'une beauté exceptionnelle, Le Château Les Oliviers de Salettes ***** vous accueille au cœur des paysages uniques de la Drôme Provençale.	Téléphone : 04 75 00 19 30 Mél : <a href="mailto:reception@chateaulesoliviersdesalettes.com">reception@chateaulesoliviersdesalettes.com</a> Site web (URL) : <a href="https://www.chateaulesoliviersdesalettes.com">https://www.chateaulesoliviersdesalettes.com</a>
19	<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 : <a href="mailto:hot.rest.hautallier@wanadoo.fr">hot.rest.hautallier@wanadoo.fr</a> Site web (URL) : <a href="http://www.hotel-lehautallier.com">http://www.hotel-lehautallier.com</a>
20	<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 : <a href="mailto:yoancellia.pro@yahoo.com">yoancellia.pro@yahoo.com</a>
21	<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 : <a href="mailto:reservation@fantin-latour.net">reservation@fantin-latour.net</a> Site web (URL) : <a href="http://www.fantin-latour.fr/">www.fantin-latour.fr/</a>
22	<b>Isère</b>	<b>La 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 : <a href="mailto:contact@domaine-de-clairefontaine.fr">contact@domaine-de-clairefontaine.fr</a> Site web (URL) : <a href="http://www.domaine-de-clairefontaine.fr">http://www.domaine-de-clairefontaine.fr</a>

23	<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>
24	<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>
25	<b>Isère</b>	<b>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>
26	<b>Isère</b>	<b>Palégré, Chez l'Henri</b>	66, rue de la Tour Méaudre 38112 - Autrans-Méaudre en Vercors	Retour aux sources pour une cuisine à notre image. Engagée, inventive, reconnaissante, originelle et toujours plus audacieuse...	Téléphone : 04 76 46 07 83 Mél : restaurant@palegrie.fr Site web (URL) : <a href="https://palegrie.fr/">https://palegrie.fr/</a>
27	<b>Isère</b>	<b>Restaurant Asterales</b>	Les Ritons 38250 - Corrençon-en-Vercors	Cuisine gastronomique créative, d'inspiration française.	Téléphone : 04 76 95 84 84 Mél : asterales@hotel-du-golf-vercors.fr Site web (URL) : <a href="https://www.hotel-du-golf-vercors.fr/le-restaurant-correncon/">https://www.hotel-du-golf-vercors.fr/le-restaurant-correncon/</a>
28	<b>Loire</b>	<b>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>
29	<b>Loire</b>	<b>La Source</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) : <a href="http://www.lacharpiniere.com">www.lacharpiniere.com</a>
30	<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) : <a href="https://restaurant.chateaudorigny.com">https://restaurant.chateaudorigny.com</a>
31	<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) : <a href="https://www.restaurantdelaloire.fr/">https://www.restaurantdelaloire.fr/</a>
32	<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) : <a href="http://www.au14fevrier.com/">http://www.au14fevrier.com/</a>
33	<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) : <a href="http://www.tetedoie.com">http://www.tetedoie.com</a>
34	<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) : <a href="http://www.le-gourmet-de-seze.com">http://www.le-gourmet-de-seze.com</a>
35	<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) : <a href="http://www.villaflorentine.com">http://www.villaflorentine.com</a>
36	<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@praerial-restaurant.com Site web (URL) : <a href="http://www.praerial-restaurant.com">http://www.praerial-restaurant.com</a>

37	<b>Lyon</b>	<b>Saisons</b>	Institut Paul Bocuse Château du Vivier, 1A Chemin de Calabert 69130 Écully	Le Restaurant Saisons est 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) : <a href="https://www.saisons-restaurant.fr">https://www.saisons-restaurant.fr</a>
38	<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) : <a href="https://www.la-sommeliere.net">https://www.la-sommeliere.net</a>
39	<b>Lyon</b>	<b>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. 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 : <a href="mailto:contact@restaurant-miraflores.com">contact@restaurant-miraflores.com</a> Site web (URL) : <a href="https://www.restaurant-miraflores.com/miraflores/">https://www.restaurant-miraflores.com/miraflores/</a>
40	<b>Lyon</b>	<b>Rustique</b>	14 Rue d'Enghien 69002 Lyon 2ème	Le Chef Maxime Laurenson vous accueille au cœur de la Presqu'île lyonnaise et vous propose une cuisine brute et généreuse.	Téléphone : 04 72 13 80 81 Mél : <a href="mailto:contact@rustiquelyon.fr">contact@rustiquelyon.fr</a> Site web (URL) : <a href="https://www.rustiquelyon.fr/">https://www.rustiquelyon.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 : <a href="mailto:info@burgundylounge.fr">info@burgundylounge.fr</a> 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 : <a href="mailto:contact@latelierdesaugustins.com">contact@latelierdesaugustins.com</a> Site web (URL) : <a href="http://www.latelierdesaugustins.com/">http://www.latelierdesaugustins.com/</a>
43	<b>Lyon</b>	<b>Ombellule</b>	36 cours Franklin-Roosevelt 69006 - Lyon 6ème	Dans l'écrin d'une ancienne brasserie de luxe, Tabata et Ludovic Mey (ex-Les Apothicaires) ont créé un restaurant dont l'atmosphère évoque celle d'un wagon de l'Orient-Express : boiseries sombres, fresques paysagères et banquettes rouge bordeaux qui rappellent les années 1930. Créative et technique, la cuisine du couple déroule le tapis rouge aux produits végétaux sans chercher la facilité.	Téléphone : 04 51 68 08 90 Mél : <a href="mailto:contact@ombellule.fr">contact@ombellule.fr</a> Site web (URL) : <a href="https://www.ombellule.fr/">https://www.ombellule.fr/</a>
44	<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 : <a href="mailto:apicius.az@orange.fr">apicius.az@orange.fr</a> Site web (URL) : <a href="http://www.apicius-clermont.com/">http://www.apicius-clermont.com/</a>
45	<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 tarrasse ombragée	Téléphone : 04 73 36 46 30 Mél : <a href="mailto:contact@restaurant-jcl.com">contact@restaurant-jcl.com</a> Site web (URL) : <a href="http://www.restaurant-jcl.com/">http://www.restaurant-jcl.com/</a>

46	<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>
47	<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>
48	<b>Puy de Dôme</b>	<b>L'Ostal</b>	16 Rue Clausmann 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>
49	<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>
50	<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) : <a href="http://www.auberge-du-pont.com">www.auberge-du-pont.com</a>
51	<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 : limpulsif.restaurant@gmail.com Site web (URL) : <a href="https://limpulsif-restaurant.com">https://limpulsif-restaurant.com</a>
52	<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) : <a href="http://www.guy-lassausaie.com">http://www.guy-lassausaie.com</a>
53	<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) : <a href="http://www.aubergeducep.com">www.aubergeducep.com</a>
54	<b>Rhône</b>	<b>Auberge de Clochemerle</b>	173 rue Gabriel Chevallier 69460 - Vaux-en-Beaujolais	Très belle maison au Cœur du vignoble, laissez vous guider par nos menus découvertes le menu M et le menu E, très belle carte des vins, laissez-vous porter par les conseils avisés de la sommelière, un accueil chaleureux et souriant.	Téléphone : 04 74 03 20 16 Mél : contact@aubergedeclochemerle.fr Site web (URL) : <a href="http://www.aubergedeclochemerle.fr">http://www.aubergedeclochemerle.fr</a>

55	<b>Savoie</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
56	<b>Savoie</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
57	<b>Savoie</b>	<b>La Table de 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... L'endroit est ressourçant par le calme de sa situation et régénérant par les découvertes à vivre. La gourmandise et les délices culinaires sont au coeur des lieux, du petit-déjeuner au dîner.	Téléphone : 04 58 01 74 23 Mél : info@hotel-lincomparable.com Site web (URL) : https://hotel-lincomparable.com/fr/
58	<b>Savoie</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
59	<b>Savoie</b>	<b>L'Ekrin</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'Ekrin 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
60	<b>Savoie</b>	<b>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
61	<b>Savoie</b>	<b>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
62	<b>Savoie</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/
63	<b>Savoie</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 "sommet".	Téléphone : 04 79 41 37 00 Mél : welcome@hotellesbarmes.com Site web (URL) : http://www.hotellesbarmes.com
64	<b>Savoie</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
65	<b>Savoie</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". 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/
66	<b>Haute-Savoie</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@hameaualbert.fr Site web (URL) : http://www.hameaualbert.fr

67	<b>Haute-Savoie</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@hehhotels.com Site web (URL) : <a href="http://www.alpaga.com">http://www.alpaga.com</a>
68	<b>Haute-Savoie</b>	<b>Vous*</b>	36 rue Saint François Le Village 74120 - Megève	Julien Gatillon vous propose de découvrir son comptoir de cuisine française et de montagne, dans une ambiance gastronomique décontractée. Les plats sont préparés sous vos yeux.	Téléphone : 06 48 77 25 42 Mél : nous@juliengatillon.fr Site web (URL) : <a href="https://www.Juliengatillon.fr">https://www.Juliengatillon.fr</a>
69	<b>Haute-Savoie</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) : <a href="http://www.lestresoms.com">www.lestresoms.com</a>
70	<b>Haute-Savoie</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) : <a href="https://www.restaurant-vff.com/">https://www.restaurant-vff.com/</a>
71	<b>Haute-Savoie</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) : <a href="http://www.esquisse-annecy.fr">http://www.esquisse-annecy.fr</a>
72	<b>Haute-Savoie</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 : restaurantoflavors@wanadoo.fr Site web (URL) : <a href="http://www.oflavors.com">http://www.oflavors.com</a>
73	<b>Haute-Savoie</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 : restaurantroyal@evianresort.com Site web (URL) : <a href="http://www.evianresort.com">www.evianresort.com</a>
74	<b>Haute-Savoie</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>
75	<b>Haute-Savoie</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@moulinlere.com Site web (URL) : <a href="http://www.moulinlere.com">www.moulinlere.com</a>
76	<b>Haute-Savoie</b>	<b>L'Auberge de Lucinges</b>	67, place de l'Eglise 74380 - 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>
77	<b>Haute-Savoie</b>	<b>Le Cinq</b>	26 Montée du Château 74220 - La Clusaz	Une cuisine d'une grande finesse. Amoureux de l'Île Maurice, Vincent Deforce en rapporte idées, produits et épices, qu'il marie avec talent au terroir savoyard, dans des assiettes créatives et esthétiques. Un voyage inattendu et plein de saveurs, porté par un service de qualité.	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>
78	<b>Haute-Savoie</b>	<b>Restaurant Kern</b>	393 Route de la Tassonière 74430 - Seytroux	Située au cœur de la Vallée d'Aulps, entre le lac Léman et les vallées de Morzine, le restaurant Kern vous offre une étape paisible dans un petit village haut savoyard.	Téléphone : 04 50 84 70 89
79	<b>Haute-Savoie</b>	<b>Sechex-nous</b>	2 route des Meules 74200 - Margencel	Le restaurant "Séchéx-Nous" vous invite à découvrir une cuisine durable et responsable. Vous vous laisserez guider à travers trois menus en 3, 5 ou 7 étapes, qui seront en perpétuelle évolution.	Téléphone : 04 50 72 48 81 Mél : contact@sechex-nous.com Site web (URL) : <a href="https://www.sechex-nous.com/">https://www.sechex-nous.com/</a>

## 19 restaurants avec 2 étoiles au Guide Michelin 2025

	nouveau 2 étoiles 2025				
	Département	Nom	Adresse	Descriptif court	Moyens de communication
80	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
81	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
82	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
83	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/
84	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
85	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 landernau des références gastronomiques.	Téléphone : 04 78 23 17 20 Mél : contact@lamerebrazier.fr Site web (URL) : http://www.lamerebrazier.fr
86	Lyon	Restaurant Le Neuvième Art	173 rue Cuvier 69006 - Lyon 6ème	C'est dans le quartier des Brotteaux que Christophe Roure, MOF cuisine 2007, s'est installé. 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
87	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
88	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
89	Savoie	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
90	Savoie	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

91	<b>Savoie</b>	<b>Le Sarkara</b>	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) : <a href="http://www.lek2palace.com">http://www.lek2palace.com</a>
92	<b>Savoie</b>	<b>Sylvestre Wahid Les Grandes Alpes</b>	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) : <a href="https://restaurantsylvestre.com/">https://restaurantsylvestre.com/</a>
93	<b>Savoie</b>	<b>Baumanière 1850</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 Baumanière des Baux-de-Provence.	Téléphone : 04 79 41 51 60 Mél : info@hotelstrato.com Site web (URL) : <a href="http://www.hotelstrato.com">http://www.hotelstrato.com</a>
94	<b>Savoie</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) : <a href="http://www.la-bouitte.com">http://www.la-bouitte.com</a>
95	<b>Haute-Savoie</b>	<b>La Table de Yoann Conte</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) : <a href="http://www.yoann-conte.com">http://www.yoann-conte.com</a>
96	<b>Haute-Savoie</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) : <a href="http://www.perebise.com">www.perebise.com</a>
97	<b>Haute-Savoie</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
98	<b>Haute-Savoie</b>	<b>Maison Benoît Vidal</b>	79 route de Thônes Sur Les Bois Annecy-le-Vieux 74940 Annecy	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.	Téléphone : 04 50 88 73 18 Mél : restaurants@maison-benoit-vidal.com Site web (URL) : <a href="https://www.maison-benoit-vidal.com/">https://www.maison-benoit-vidal.com/</a>

## 6 restaurants avec 3 étoiles au Guide Michelin 2025

	Département	Nom	Adresse	Descriptif court	Moyens de communication
99	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) : <a href="http://www.anne-sophie-pic.com/">http://www.anne-sophie-pic.com/</a>
100	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>
101	Loire	Restaurant Le Bois sans Feuilles, Michel Troigros	728 Route de Villereest 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>
102	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>
103	Haute-Savoie	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>
104	Haute-Savoie	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>