



DOMAINE
DES SÉQUOIAS



MICHELIN



1 . . . 0
1 0 0 0
1 1
1 1
1 1
SURPRENDRE

avant de plaire

0 0 0 1
1 . . .
0 1 1
0 0
0
0 0
1 1
0 . 0
1 0 .
1 1
0
0

Éric Jambon

LE CHEF



DOMAINE
DES SÉQUOIAS



MICHELIN

Surprendre et étonner c'est déjà éveiller des émotions. Si mes créations vous surprennent, si ma démarche vous interpelle, c'est que vous avez déjà franchi la première marche de l'escalier d'émotions culinaires que j'ai bâti pour vous. Je vous invite à la découverte des saveurs et des textures, à la découverte d'une histoire, de mon histoire.

L'ensemble des créations que je propose, je les ai imaginées sur la base de mon intime conviction pour ce qui est juste. Prenez le temps d'apprécier chaque paragraphe, tournez les pages à la découverte du prochain chapitre, laissez la surprise amplifier vos émotions. A la lecture du point final vous verrez que tout cela fait sens. Bienvenue dans mon univers.




S'affranchir des
CODES



Un restaurant sans carte, n'est-ce pas déjà un camoufler à la convention ?

Si j'ai choisi de m'affranchir des codes, c'est parce que ma cuisine relève de la quête expérimentale. Je la conçois comme un voyage initiatique au cœur du produit, de ce qu'il m'inspire, me raconte et m'impose à la fois. Mon rôle de cuisinier est de transposer cette vérité dans votre assiette en vous faisant emprunter un chemin culinaire mûrement réfléchi. Un commencement, un milieu, une fin.

Bannir les non-sens, croire en la justesse de mes intentions, car le voyage que je propose est aussi sincère que la passion qui m'anime. C'est cette même passion qui me pousse à m'entourer de producteurs profondément engagés pour la qualité. Faites-moi confiance comme je leur fais confiance.



70 Euros

Déclinées tel un voyage
au cœur des produits
selon l'inspiration du Chef
et les saisons.

Capturer chaque moment
dans un flacon.

Accord mets et vins : 40 Euros

Restaurant ouvert du mardi pour le dîner
ou d' dimanche pour le déjeuner.

1 1 .
0 0 1
. . .
. . .
0 0 0
1 1 .
1 1 .
. . .
0 0 1
1 0 1
0 0 1
0 1 .
0 0 .
1 0 0
1 . .

HISTO



90 Euros

IRES

Déclinées tel un voyage
au cœur des produits
selon l'inspiration du Chef
et les saisons.

Evoquer l'histoire à
chaque goutte.

Accord mets et vins : 50 Euros

Restaurant ouvert du mardi pour le dîner
ou dimanche pour le déjeuner.
Servi avant 13h le midi et avant 21h le soir.



(11)

HISTOIRES

130 Euros

Déclinées tel un voyage
au cœur des produits
selon l'inspiration du Chef
et les saisons.

Carafer chaque instant
et se réjouir.

Accord mets et vins : 60 Euros

Restaurant ouvert du mardi pour le dîner
ou dimanche pour le déjeuner,
servi avant 12h30 le midi et avant 20h30 le soir.

RACONTE
MOI

1

HISTOIRE

40 Euros

Jusqu'à 10 ans

Pour les petits gastronomes,
pour manger comme les grands
et ne pas s'ennuyer à table.

20 Euros

Jusqu'à 5 ans

Pour les tout-petits,
petit à petit, une purée bio
avec viande ou poisson.

Les producteurs LOCAUX

GÉRALD

À Saint-Chef en Isère, Gérald Faure dirige la ferme piscicole de travail spécialisée dans les poissons d'eau douce. Les poissons d'étang comme les carpes et les brochets proviennent de la Dombes, première région d'aquaculture de France, tandis que les truites grandissent à la Pisciculture des Sources, à Marthès dans la Drôme, avant de rejoindre les bassins de Gérald Faure pendant les périodes de repeuplement. Les poissons bénéficient d'une qualité de vie exceptionnelle grâce au renouvellement permanent de l'eau et à une alimentation riche en protéines.

La croissance des truites est lente puisqu'il faut 15 à 18 mois pour qu'elles atteignent leur taille adulte. Au bout du compte, ces pratiques attentives font la différence dans l'assiette car les truites de Gérald Faure se distinguent nettement par la finesse de leur goût et la fermeté de leur chair.

MERCI

À TOUS NOS
PRODUCTEURS LOCAUX



SYLVIE ET THIERRY

À la Ferme du Père Théo, située à Saint-Just-Chaleyssin, Sylvie et Thierry Gabriel s'occupent en famille d'un cheptel de 140 chèvres.

Elles sont nourries de fourrages et de céréales issus de l'agriculture de conservation qui consiste à agir le moins possible sur la terre pour ne pas bouleverser le milieu écologique. Le choix de pratiques responsables va de pair avec l'amour du métier : les chèvres – qui ont toutes leur petite nom – sont traitées deux fois par jour.

leur lait sert à fabriquer de manière artisanale, Pimpilles, Colevoux, Traditions, Chaleyssin et autres fromages blancs en faisselle. Le savoir-faire est le même depuis des années et suit des étapes très précises allant du moulage à la main ou séchage sur des grilles et à l'affinage des fromages dans un hâloir.

Cette alliance de la technique et de la passion aboutit à des produits aux qualités gustatives exceptionnelles.

GILLES

À Saint-Marcel-Bel-Accueil, Gilles Douillet apprend dès son plus jeune âge à cultiver la terre "à l'ancienne" grâce à des pratiques essentiellement manuelles et très respectueuses des équilibres écologiques du sol. Sur les 16 hectares de maraîchage biologique que compte son exploitation, il privilégie une agriculture Bio, sans engrais chimiques, qui garantit la qualité de ses produits.

Cette exigence s'accompagne de la volonté de surprendre ses clients en leur faisant découvrir les saveurs riches et méconnues des légumes oubliés : le topinambour, le rutabaga, les panais ou les carottes blanches et rouges font ainsi partie des 82 légumes différents qu'il produit chaque année et qui sont, pour le chef cuisinier que je suis, une source d'inspiration sans cesse renouvelée.

.	1	1	.
.	0	0	.
.	.	.	.
.	.	.	.
1	0	0	0
.	1	1	.
.	1	1	.
.	.	.	.
.	0	0	.
1	0	0	.
.	1	1	.
.	0	0	1
1	.	.	.
0	1	1	.
.	0	.	.
.	0	.	.
.	.	.	.
0	.	.	.
.	0	.	.
1	.	.	.



DOMAINE
DES SÉQUOIAS



MICHELIN

Les prix sont affichés TTC. Tous nos plats sont faits maison.