



SUITES

1705



DOMAINE  
DES SÉQUOIAS



MICHELIN



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®



SUITES

# LA BOULE



DOMAINE  
DES SÉQUOIAS



MICHELIN



CHÂTEAUX  
HÔTELS  
COLLECTION®

# LA MATHÉMATIQUE DE LA MESURE

Certains s'accordent à dire que faire des mathématiques est plus proche de la découverte que de l'invention. Même si je regarde de loin cette discipline, je ressens une proximité avec cette vision



mesurée où les formules sont belles par leur apparente simplicité mais surtout parce qu'elles sont justes et vraies.

Dans cette quête exploratoire, je m'appuie sur des producteurs passionnés, attachés à la qualité de leurs produits.

Je me suis rendu chez eux pour voir de mes propres yeux leur façon de travailler et j'ai découvert des pratiques engagées

et responsables qui rejoignent mes propres convictions de qualité. Les "suites" que je compose leur doivent beaucoup et la place qu'ils occupent dans ce livret est à la mesure du rôle qu'ils jouent dans ma cuisine.



# Chaque jour

ma cuisine est élaborée  
à partir de produits frais  
selon leur arrivage.

Merci de me faire confiance  
comme je fais confiance  
à mes producteurs  
et laissez-vous guider...

*Menu servi pour tous  
les convives de la table*

19/17  
15



# SUITE N° 19

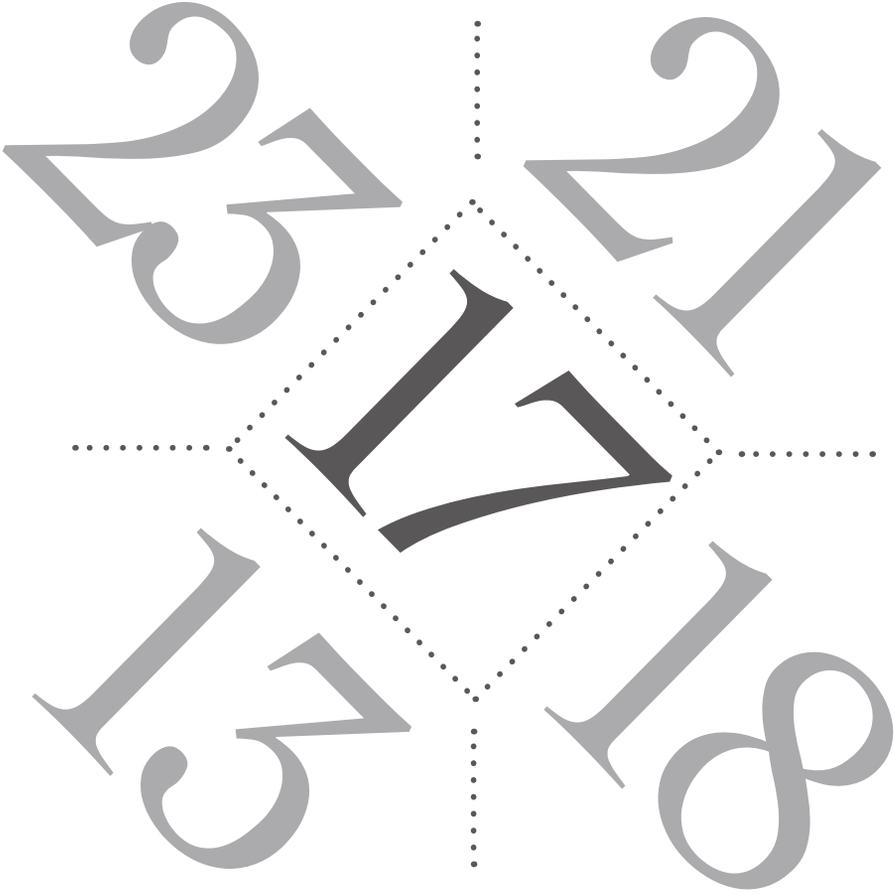
125 Euros

Déclinée en dix-neuf créations  
le chef élabore ce menu  
selon son inspiration  
et l'arrivage des produits

*Servi en portions très légères  
pour tous les convives de la table*



*Avant 12h30 au déjeuner  
et avant 20h30 au dîner*



# SUITE N° 17

85 Euros

Déclinée en dix-sept créations  
le chef élabore ce menu  
selon son inspiration  
et l'arrivage des produits

*Servi pour tous  
les convives de la table*



*Avant 13h00 au déjeuner  
et avant 21h00 au dîner*



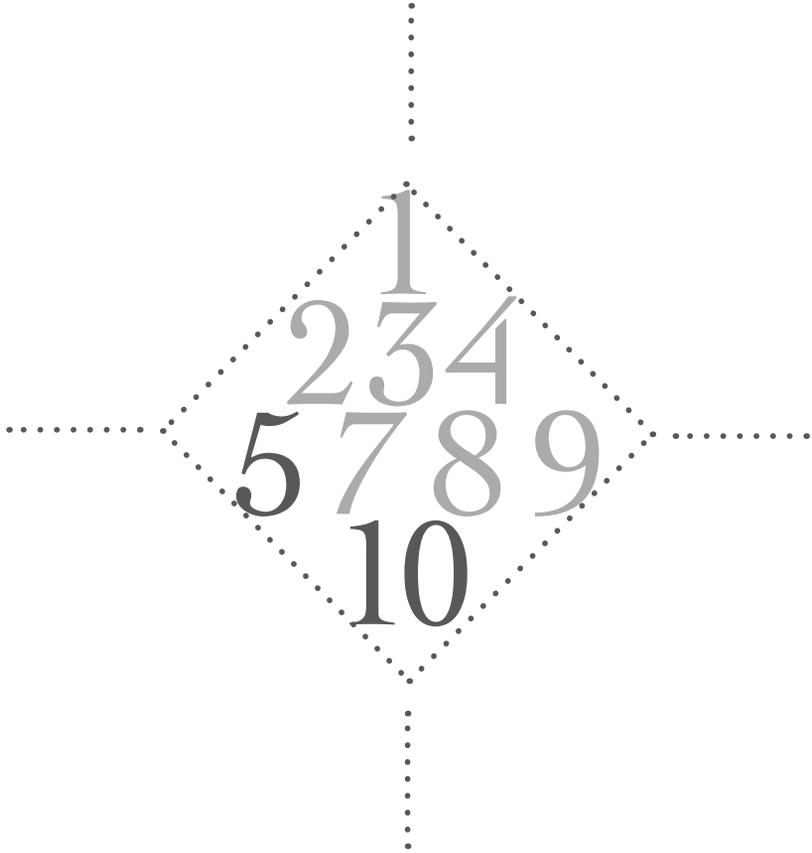
# SUITE N° 15

65 Euros

Déclinée en quinze créations  
le chef élabore ce menu  
selon son inspiration  
et l'arrivage des produits



*Servi pour tous  
les convives de la table*



MENU  
PETIT GASTRONOME  
30 Euros (jusqu'à 10 ans)

*Pour manger comme les grands,  
en petites portions, et ne pas s'ennuyer à table*



MENU ENFANT  
20 Euros (jusqu'à 5 ans)

*Une purée bio avec viande ou poisson*



# 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 petit nom – sont traitées deux fois par jour.

Leur lait sert à fabriquer de manière artisanale, Pampilles, Calexous, Traditions, Chaleyssins 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 au 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.

19/17  
15



# 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.

1917  
15



# Gérald

À Saint-Chef en Isère, Gérald Faure dirige la Ferme Piscicole de Laval spécialisée dans les poissons vivants 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 Manthes 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.

1917  
15



## MERCI À TOUS NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Légumes bio	Gilles Douillet, Isère
Miel	Lionel Collomb au Domaine des Séquoias
Noix	Monsieur Marcoz à Maubec, Isère
Anguilles	Fumet des Dombes, Ain
Pain	Frédérique et Éric Amieux à Domarin, Isère
Lait et fromage blanc	Gaec de Quincieu à Panossas, Isère
Fromages de chèvre au lait cru	Ferme du Père Théo à St-Just-Chaleyssin, Isère
Safran "extravagant"	Stéphanie Sable, Isère
Truite de Saint-Savin	Gérald Faure, Isère

FRESH pour la production de notre eau de dégustation.  
Nous avons choisi ce système pour la neutralité de son goût  
et pour son impact carbone sur la planète proche de zéro  
« Eau rendue potable par traitement »

Et aussi...

Ramassés dans le parc et dans les environs :  
noix, serpolet, pimprenelle, mélisse, absinthe, violette,  
capucine, verveine, romarin, livèche, mertensie,  
bourrache, mouron des oiseaux...

LES PRIX SONT AFFICHÉS TTC. TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.