

55 p 21h  
20 p

65

04 76 06 54 14

Place André Bonin  
Saint-Geoire  
en-Valdaine

MIDI

entrée plat dessert 15 €  
sauf week end

MIDI et SOIR

20 à 65 €

30 à 85 € avec les vins

lun mar jeu ven sam dim

MIDI \* \* \* \* \*  
SOIR \* \* \* \* \*

Ouvert le mercredi  
en juillet et aout

# Restaurant Sylvain Devaux

www.sylvain-devaux.com

## Hôtel Auberge du Val d'Ainan

*Une cuisine inventive qui met l'accent sur les épices et les associations de saveurs. Un travail exigeant signé Sylvain Devaux. Musique zen, senteurs d'agrumes et d'Orient et service attentif de Gaëlle. Une belle découverte.*



## Une cuisine d'instinct

Sylvain Devaux

« Aussi loin que portent mes souvenirs, je me rappelle des odeurs qui ont bercé mon enfance, des sensations, brèves c'est vrai, mais bien ancrées en moi. Rituels autour d'un plat, techniques acquises, non par l'école, mais par ma grand-mère et ma mère, deux femmes qui cuisinent "d'instinct" ! Ma grand-mère, d'origine Espagnole, m'a transmis ce goût des épices, cette curiosité de découvrir les assemblages de parfums qui changent de "l'ordinaire".

Ma mère qui a grandi en Algérie, pays haut en couleurs et en saveurs, a complété cet apprentissage du goût.

Chacune à leur manière, elles ont fait de moi ce que je suis.

Aujourd'hui, à mon tour, je transmets ce savoir à mes deux rayons de soleil, mes filles Charlotte et Victoria, qui, déjà, aiment me suivre en cuisine. Pour moi, c'est ça la cuisine : une affaire de famille, une passion commune et surtout le plaisir de faire plaisir, simplement. »



**MENUS PAROXYSMES** change chaque mois, selon l'inspiration du Chef

**Succession de Mets et Douceurs 65 € sans vins**

**Succession de Mets et Douceurs 85 € avec 5 verres de vins**

Petits Pois en Sorbet parfum d'Asahi et de Mizkan, 2 Coulis : Carottes Safrané et Truffé, Artichauts aux Epices Chinoises, Lamelle de Truffe d'été (Sancerre Blanc)

...  
Cannelloni de Homard et son Espuma à l'Huile de Noisettes, Bisque au Piment d'Espelette (St Joseph Blanc)

...  
Pressé de Foie Gras de Canard «Maison» à la Betterave, Epices du Chili, Rouleau de Printemps et Coulis à la Roquette, Antésite à l'Orange, Parfum de Chicorée (St Joseph Blanc)

...  
Maigre Sauvage en Papillote, Bouillon à la Feuille de Curry, Infusion Tamarin et Zestes de Combava (Rosé Vallon des Anges, Aix en Provence)

...  
Porcelet sur son Lit de Paille, Jus à l'Epice « Tonkainan »© (Côtes du Jura)

...  
Crèmeux Glacé de St Marcellin à la Cardamome Noire, Tuile de Lard Séché (Côtes du Jura)

...  
Macaron au Thé Matcha, Sorbet au Chocolat Blanc et à l'Aloé Vera (Juranson, Sud-Ouest)

# Gastronomie Gourmandise



Grenoble Restaurants

Editions AÏNARA

Ripaillère 38950 Saint-Martin-le-Vinoux

06 09 06 52 41

[www.grenoble-restaurants.com](http://www.grenoble-restaurants.com)

La 5<sup>e</sup> édition de Grenoble Restaurants 2010-2011 affiche ce qui nous anime : le plaisir. Celui de vous faire partager nos émotions culinaires, nos rencontres « coups de cœur », nos découvertes... Les sélectionner, c'est rendre un hommage particulier à la qualité de leur travail et à la personnalité de chacun.

Laissez-vous surprendre par notre choix de tables en ville, à proximité ou à la ronde. Découvrez nos Cours de cuisine et d'œnologie, partagez nos Idées Gourmandes, nos Moments Uniques ou encore étudiez avec notre Classe affaires...

Allez à la rencontre de tous ces professionnels, partagez un moment de leur créativité et de leur audace. Leur confiance et votre plaisir sont nos plus belles récompenses.