

103 restaurants dont 4 Étoiles MICHELIN brillent dans la première sélection du Guide MICHELIN Hanoï et

Hô-Chi-Minh-Ville

- Hanoï et Hô-Chi-Minh-Ville font leur entrée au Guide MICHELIN avec 103 établissements représentant plus de 20 styles de cuisine.
- 4 établissements décrochent une Étoile MICHELIN et 29 autres se voient attribuer un Bib Gourmand.
- Trois prix spéciaux MICHELIN récompensent des professionnels du secteur de la restauration qui s'illustrent par leur talent : le Prix du Service, le Prix de la Sommellerie et le Prix du Jeune Chef.

Michelin a le plaisir de dévoiler la toute première sélection de restaurants du Guide MICHELIN Hanoï et Hô-Chi-Minh-Ville. Parmi les 103 adresses recommandées (dont 48 à Hanoï et 55 à Hô-Chi-Minh-Ville), 4 sont récompensées d'une Étoile MICHELIN pour leur cuisine de grande qualité (3 à Hanoï et 1 à Hô-Chi-Minh-Ville) et 29 établissements proposant une cuisine de qualité à un prix modéré se voient attribuer un Bib Gourmand.

« Nous sommes fiers de présenter la première sélection de restaurants du Vietnam qui compte 103 restaurants, parmi lesquels 4 tables une Étoile MICHELIN », a déclaré **Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN**. « Cette première sélection met en lumière les différences mais aussi toute la diversité de Hanoï et Hô-Chi-Minh-Ville. Capitale du Vietnam, Hanoï est une ville à l'atmosphère décontractée qui regorge de petites échoppes et restaurants de rue, situés pour la plupart dans la Vieille ville. La cuisine vietnamienne tient une place de choix dans cette ville où les saveurs du nord du pays sont sublimes grâce à diverses herbes et épices qui leur offrent toute sa complexité. À l'opposé de cette philosophie, Hô-Chi-Minh-Ville est en constante effervescence et ne cesse de se développer, tout comme sa scène culinaire qui mêle techniques d'hier et d'aujourd'hui. Il n'est ainsi pas surprenant que son énergie singulière envoûte chaque année de plus en plus de touristes.

Sa richesse réside également dans son vivier de jeunes chefs, avides de partager leurs créations et leur vision de la gastronomie avec le reste du monde.

Cette première sélection n'est que le début de l'aventure du Guide MICHELIN au Vietnam. Notre équipe d'inspection a eu le grand plaisir de découvrir de belles tables à Hanoï et Hô-Chi-Minh-Ville, et nous sommes certains qu'elles seront nombreuses à s'ajouter à la liste au cours des années à venir. »

4 restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN

Parmi les 103 établissements que compte cette sélection, 3 restaurants à Hanoï et un autre à Hô-Chi-Minh-Ville décrochent une Étoile MICHELIN en proposant une cuisine de grande qualité et une expérience gastronomique d'exception qui valent l'étape.

Anăn Saigon (Hô-Chi-Minh-Ville) est le seul restaurant de Hô-Chi-Minh-Ville à décrocher une Étoile MICHELIN cette année. Peter Cuong Franklin, le chef de ce restaurant de cuisine vietnamienne contemporaine, associe street food et techniques modernes pour créer des assiettes aux saveurs envoûtantes. Qu'il s'agisse du tartare de thon frais, de la mini pizza au canard laqué, aux herbes et à la mozzarella, des tacos au porc et aux crevettes ou du phở au bœuf wagyu et à la moelle, chaque plat est une démonstration de l'étendue de son talent, tant dans l'équilibre des saveurs que dans l'harmonie des textures.

Gia (Hanoï), le restaurant de la cheffe Sam Tran, qui propose une cuisine vietnamienne contemporaine, est récompensé d'une Étoile MICHELIN pour son magnifique menu qui évolue au gré des saisons et rend hommage au patrimoine culinaire vietnamien. La cheffe mise sur l'acidité et les jeux de textures pour créer des plats élégants, qui se démarquent par la justesse des associations et la subtilité des saveurs.

Hibana by Koki (Hanoï) propose une expérience atypique car c'est dissimulé au sous-sol de l'hôtel Capella Hanoi que le chef Hiroshi Yamaguchi, à la tête de ce restaurant de 14 couverts, élabore avec maîtrise et précision des plats teppanyaki aux saveurs complexes. Le menu résolument opulent qu'il a imaginé met à l'honneur les meilleurs ingrédients du Japon comme l'ormeau, la langouste, l'oursin, le bœuf Yaeyama-Kyori et le crabe d'Hokkaido.

Tâm Vị (Hanoï) est un antique salon de thé typique du nord du Vietnam, comme le rappellent ses meubles chinois évocateurs d'un temps passé et ses affiches écrites à la main.

On y sert principalement des plats de la région avec néanmoins quelques spécialités du reste du pays. Le chả ốc est un plat vietnamien qui se compose de jambon et de bigorneaux, accompagnés d'herbes fraîches, de légumes et de vermicelles de riz, le tout assaisonné de sauce nuoc-mâm. La soupe de crabe au canh cua mùng tơi (épinard de Malabar) quant à elle, est un plat tout en délicatesse avec un élégant bouillon clair et une subtile saveur de crabe.

29 établissements sont récompensés d'un Bib Gourmand (sélectionnés par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN pour leur cuisine de qualité à un prix modéré)

Le Bib Gourmand met en lumière les restaurants de la sélection du Guide MICHELIN qui se démarquent grâce à leur offre bon marché. Souvent considérés comme les bons plans des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, les restaurants de la catégorie Bib Gourmand sont particulièrement appréciés des gourmets qui cherchent des adresses abordables, sans pour autant faire de compromis sur la qualité des produits et de la cuisine.

Dans cette première sélection, pas moins de 29 établissements sont récompensés d'un Bib Gourmand avec 13 adresses à Hanoï et 16 à Hô-Chi-Minh-Ville. Parmi ces établissements, plus de la moitié proposent une cuisine vietnamienne ou des spécialités de street food ; un nombre qui illustre l'importance que revêt la cuisine populaire dans la culture locale.

13 établissements Bib Gourmand à Hanoï

1946 Cua Bac est un restaurant vietnamien qui a pour plat signature la fondue chinoise au crabe frit et au porridge de riz. Servis dans de petits bols, le crabe, le pigeon, les boulettes de bœuf ainsi que les légumes offrent une belle harmonie des saveurs.

Bun Cha Ta (Nguyen Huu Huan Street) propose divers bún chả et nems. Classique de la gastronomie vietnamienne, le bún chả est une soupe équilibrée, garnie de viande de porc grillée, de petits pâtés de viande parfaitement assaisonnés et de vermicelles de riz. Plusieurs versions de nems sont proposées, notamment celle au crabe qui offre une parfaite saveur umami, et celle au poulet, généreuse et savoureuse. Les végétariens trouveront également leur bonheur dans cette adresse en choisissant des nouilles de riz au tofu frit et à la sauce tomate ou encore des nems aux légumes.

Chả Cá Thăng Long se trouve dans une maison centenaire de couleur jaune pâle située au bout d'une petite cour au numéro 6B, à ne pas confondre avec les deux autres adresses éponymes situées dans la même rue et tenues par la même famille. Le plat phare de ce restaurant est le chả cá, un poisson-chat grillé au curcuma.

Cuit devant les clients dans une poêle crépitante, il est accompagné de vermicelles, de coriandre, d'aneth, de pâte de crevette et de cacahuètes. Le résultat est un mélange de textures aussi étonnant que réussi.

Chào Bạ qui signifie « bonjour mon ami » en vietnamien, est l'incarnation du restaurant chaleureux et décontracté. En cuisine, la cheffe Madame Hang réinterprète des recettes vietnamiennes traditionnelles avec des techniques modernes et beaucoup d'aplomb. Ses nem rán cua, ou nems au crabe, offrent des saveurs équilibrées et un jeu de textures intéressant. La section Dac Biet du menu est un véritable coffre aux trésors qui rassemble ses plats signature les plus créatifs.

Don Duck Old Quarter est l'endroit rêvé pour les amoureux de canard. Située dans la Vieille ville animée de Hanoï, vous trouverez à cette adresse à peu près toutes les interprétations imaginables de votre volaille préférée. Si vous êtes en quête d'authenticité, misez sur le phở au canard. Et si vous souhaitez goûter à des classiques de la cuisine chinoise, le chef propose le canard grillé à la Peking (à la pékinoise), des fondues chinoises et des nems au canard ou encore du canard frit, agrémenté d'une sauce aigre-douce.

Habakuk – Ce restaurant caché dans une petite rue étroite ne se voit pas au premier coup d'œil alors un indice : il faut chercher le panneau rétroéclairé bleu. De jour, il s'agit d'un café de spécialité où l'on peut déguster du café d'origine

unique. Côté restauration, le chef propose un menu brunch minimaliste. Le soir cependant, cette adresse qui peut sembler banale de prime abord, se transforme en bistrot contemporain. Pour le dîner, le chef propose un menu concis, axé sur une cuisine européenne moderne avec de forts accents méditerranéens. Sa cuisine est clairement assurée, bien présentée et infusée de saveurs équilibrées.

Phở 10 Lý Quốc Sư - Ce petit restaurant, l'une des trois adresses du même nom que détient son propriétaire à Hanoï, est très réputé. Attention toutefois aux imitations que l'on peut trouver dans la ville. Au menu, dix phở sont proposés, notamment celui au tái et chin (poitrine de bœuf), au nạm (bavette) et au bắp trần (filet). Quelle que soit l'option que vous choisissiez, le phở est riche et rafraîchissant, et les morceaux de bœuf parfaitement cuits fondent dans la bouche.

Phở Bò Ấu Triệu est une petite échoppe qui n'est signalée par aucune affiche et dont le menu ne comporte qu'un seul plat : le phở bò. Il s'agit d'un bouillon de bœuf corsé qui a mijoté pendant dix heures, avec de beaux morceaux de bavette et de tendon.

Phở Gà Nguyệt sert des spécialités de nouilles au poulet avec différents morceaux au choix. La cuisse, cependant, est une valeur sûre qui convient aussi bien à une soupe qu'aux fameux plats de nouilles proposés à cette adresse.

Les convives sont libres de personnaliser leur plat en mélangeant plusieurs morceaux et en le condimentant à leur goût.

Phở Gia Truyền est un établissement de street food qui propose de nombreux plats copieux, notamment le phở tái nạm (tranches de bavette), le phở tái (rouelle de bœuf) et le phở chín (poitrine). Ajoutez quelques beignets frits pour accompagner votre plat selon la coutume locale. Enfin, pour compléter le tout, demandez un trứng gà (jaune d'œuf) en plus.

The East se démarque en proposant une excellente cuisine typique du nord du Vietnam. Les nems au crabe, savoureux et croustillants, sont idéaux pour entamer le repas. Pour le plat principal, le bún chả (porc grillé et vermicelles de riz) est un incontournable. Classique de la street food de la capitale, il s'agit également du plat signature du chef.

Tuyệt Bún Chả 34 est connu pour son bún chả, un plat de nouilles de riz avec des herbes fraîches et de la viande de porc grillée sur commande. Son bouillon plein de saveurs habille à merveille les nouilles que vous pouvez accompagner d'un nem pour le côté croustillant.

Xới Cơm est un petit restaurant intimiste à la décoration rétro qui rappelle le Hanoï des années 1980 et 1990. On y déguste une cuisine familiale et authentique, typique du nord du pays. Le menu change chaque jour et chaque semaine. Les assiettes comme le liseron d'eau frit à l'ail et le tofu frit à la cébette se démarquent par leur simplicité mais également par leur exécution impeccable.

16 établissements Bib Gourmand à Hô-Chi-Minh-Ville

Bếp Mẹ in (Le Thanh Ton) est un petit bijou situé non loin du marché Bến Thành. Ce restaurant saura vous charmer par son atmosphère chaleureuse et effervescente. Suivez l'exemple des locaux, prenez place sur l'un des tabourets en bois et goûtez les crêpes vietnamiennes aux crevettes et au porc servies dans un petit panier de bambou. Le riz sauté aux œufs et aux crevettes, servi dans une noix de coco, est un classique à ne pas louper. Le service est chaleureux, les portions idéales pour partager et le glutamate proscrit.

Chay Garden - Situé au bout d'une rue piétonne calme en plein cœur du bouillonnant centre-ville, ce restaurant propose de délicieux plats vietnamiens végétariens, à l'image de l'aubergine braisée à la banane et aux haricots verts. Il est établi dans une vieille maison de style colonial qui possède un charmant patio bordé d'arbres, le décor idéal pour accompagner une belle expérience culinaire.

Cơm Tấm Ba Ghiên - La nourriture a toujours fait l'objet d'un grand respect dans la culture de Hanoi, il n'est donc pas surprenant que même les grains de riz cassés soient valorisés. Depuis les années 1990, cette échoppe sans prétention sert ce que de nombreux locaux considèrent comme étant le meilleur cơm tấm de la ville. Leur proposition la plus populaire est le riz cassé cuit à la vapeur, accompagné de côtes de porc qui sont marinées dans une sauce dont la composition est tenue secrète, avant d'être grillées à la braise. Le tout est agrémenté de quelques radis en pickles et d'une sauce nuoc-mâm aigre-douce.

Cuc Gach Quan est un restaurant qui comporte deux salles situées l'une en face de l'autre, avec un bassin et un jardin arboré qui créent une atmosphère relaxante. Au menu, on trouve principalement des plats vietnamiens traditionnels comme le đậu hũ chiên sả ớt (tofu frit à la citronnelle) et le plat signature de cette adresse, le canh chua cá hú, une soupe de poisson suave et acidulée. Attention cependant à bien garder de la place pour le dessert, vous serez charmé par la banane frite et surpris par le sương sâm, une gelée dotée d'une intense saveur herbacée.

Dim Tu Tac (Dong Du) Parmi les quatre adresses éponymes de la ville, celle de Dong Du, qui peut accueillir plus de cent convives, est toujours bondée, notamment à l'heure du déjeuner. On peut y déguster une cuisine cantonaise traditionnelle dans un décor moderne et accueillant avec, entre autres, une grande sélection de dim sum, de plats au barbecue, de soupes, de produits de la mer.

Hồng Phát (District 3) - Les nouilles hủ tiếu hồng phát sont la concrétisation du mariage culinaire qui a uni les cultures choazhu et khmer dans les années 1970. Notre équipe d'inspection a apprécié le service chaleureux de cette adresse authentique qui, bien qu'elle soit ouverte tout au long de la journée, est principalement prisée à l'heure du petit déjeuner.

La soupe de nouilles de riz peut être agrémentée, au choix, de viande émincée, de foie, de crevettes Black Tiger ou de boudin braisé, le tout accompagné de diverses herbes et pousses de haricots. Si vous souhaitez commencer votre repas par une entrée, choisissez les chả giò tôm cua (nems aux crevettes et au crabe).

Hum Garden est situé en périphérie du centre-ville, dans un quartier résidentiel calme. Ce restaurant séduit par sa cour, son patio et son mobilier au charme désuet. On y sert des plats végétariens d'inspiration vietnamienne avec quelques touches modernes, principalement préparés à partir d'ingrédients bio, frais et

provenant directement de producteurs locaux. Parmi les plats qui font mouche, les rouleaux de champignon frits sont tout simplement incroyables.

Phở Chào est une adresse à ne pas louper. C'est armée, en tout et pour tout de la recette de bouillon de sa grand-mère que Mama Dung s'est lancée dans la cuisine en 1986 à l'autre bout du pays, dans la ville de Nam Định. Dans son comptoir de Hô-Chi-Minh-Ville, les convives peuvent choisir le bouillon de bœuf de trois jours ou celui au poulet.

Ses plats phares sont le phở bắp hoa avec des morceaux de bœuf cuits à point et le Mama Dung's gà tôm mắm sốt (du poulet frit croustillant). Il y a également le phở tine : une interprétation occidentalisation du phở, servi avec des frites, une soupe de nouilles au bœuf et du fromage.

Phở Hoà Pasteur est un restaurant très prisé qui régale les locaux depuis son ouverture en 1968. Si la décoration intérieure et le service ne sont pas des plus recherchés, la nourriture est abordable et le bouillon du phở, remarquable d'équilibre. Les convives peuvent l'accompagner d'un grand nombre de garnitures de qualité comme de la poitrine de bœuf, de la bavette, du tendon, de la tripe ou encore des boulettes de viande. En plus du traditionnel phở, le chef propose également des plats vietnamiens en petite portion.

Phở Hoàng – Cette adresse établie depuis 2008 est dirigée par M. Hoang, qui peut s'enorgueillir de préparer un superbe bouillon de bœuf mijoté pendant plus de douze heures. Les convives peuvent personnaliser leur soupe de nouilles en choisissant par exemple du tendon, de la bavette, du bœuf émincé ou même un œuf cru en option. Chaque bol est accompagné de coriandre, de basilic, de quartiers de citron vert et de pousses de haricot. Côté boisson, ne passez pas à côté de l'infusion au monk fruit préparée avec plus de dix herbes différentes.

Phở Hương Bình est une échoppe toute simple qui sert depuis 1958 du phở, soupe de nouilles de riz traditionnelle du Vietnam. Tout en sobriété, la carte ne comporte que deux propositions : le phở gà (soupe de nouilles au poulet) et le phở bò (soupe de nouilles au bœuf). Cependant, il est possible de les compléter en ajoutant d'autres garnitures, par exemple de la peau de poulet, un jaune d'œuf ou encore de la poitrine et du tendon de bœuf. S'il est à la fois clair et léger, le bouillon n'en est pas moins riche en saveurs percutantes, avec une subtile touche sucrée salée.

Phở Lê (District 5) - Si la traditionnelle soupe de nouilles vietnamienne s'est imposée sur la scène culinaire mondiale, Phở Lê, l'un des restaurants les plus connus de la ville, n'a pas modifié sa recette depuis son ouverture il y a plus de 70 ans. C'est indéniablement l'endroit idéal pour déguster un authentique phở avec son bouillon corsé et ses légumes délicatement cuits.

Phở Miến Gà Kỳ Đồng est l'une des perles de cette ville animée. Le phở servi à cette adresse est tout simplement incroyable. L'essentiel de ses saveurs est concentré dans un bouillon percutant et aromatique, obtenu en faisant mijoter pendant trois à quatre heures des carcasses de poulet. Pour sublimer cet exceptionnel bouillon, les tranches de poulet et vermicelles de riz sont cuites à la perfection.

Phở Minh - Bien qu'il ne soit pas aisé de trouver ce restaurant situé au bout d'une petite allée, Phở Minh accueille depuis 1945 de nombreux gourmets locaux qui viennent se délecter de sa traditionnelle soupe de nouilles au bœuf. Ils peuvent choisir d'agrémenter leur phở de filet ou de poitrine de bœuf ou encore d'un assortiment des différents morceaux du jour. Le plat incontournable de cette adresse est le pâté chaud avec sa pâte feuilletée croustillante et sa savoureuse garniture à base de viande.

Phở Phượng - Comme c'est le cas pour la plupart des adresses de phở, le chef propose la spécialité de la maison qui permet de déguster l'universelle soupe de nouilles avec différentes pièces de bœuf. Ici, l'ingrédient phare est la queue de bœuf, qui est braisée pendant 40 heures jusqu'à ce que la viande soit parfaitement tendre et la peau gélatineuse.

Xôi Bát - Le xôi (riz gluant cuit à la vapeur) est un classique de la cuisine vietnamienne traditionnellement mangé sur le pouce au petit déjeuner ou au déjeuner. Déterminée à briser l'image de plat rapide et simple qui collait à la peau du xôi, une jeune équipe a décidé en 2021 d'ouvrir Xôi Bát, une charmante petite adresse à la décoration contemporaine où tout est pensé dans les moindres détails. Ce riz gluant retrouve ses lettres de noblesse dans divers plats dont le xôi phả lấu trứng non, où il est agrémenté d'œufs de caille, d'oreilles de porc et d'échalotes frites et servi avec une soupe et du kimchi. Avec cette proposition, l'équipe du restaurant nous prouve que le mieux est l'ennemi du bien.

70 autres établissements sont recommandés par le Guide MICHELIN

Au total, 70 autres établissements (32 à Hanoï et 38 à Hô-Chi-Minh-Ville) rejoignent cette première sélection dans la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN.

Si les adresses de cuisine locale et de street food sont largement représentées dans cette sélection, les nombreux voyageurs internationaux qu'attirent le Vietnam font émerger de nouveaux établissements proposant différents styles de cuisine. Ainsi, on peut notamment y trouver des restaurants français, européens, japonais, italiens, espagnols, latino-américains ou méditerranéens.

Parmi ces adresses se trouvent **La Badiane (Hanoï)**, un charmant restaurant français qui propose une cuisine fusion ; **Truffle (Hô-Chi-Minh-Ville)**, un autre établissement français avec une approche contemporaine ; **T.U.N.G Dining (Hanoï)** et **The Monkey Gallery Dining (Hô-Chi-Minh-Ville)** qui proposent tous deux une cuisine européenne contemporaine ; ou encore **Akira Back (Hanoï)** et **Lửa (Hô-Chi-Minh-Ville)**, deux restaurants japonais.

Trois prix spéciaux MICHELIN

En plus de recommander des restaurants de qualité, le Guide MICHELIN a également pour ambition de mettre à l'honneur les professionnels de talent qui contribuent à proposer aux convives une expérience gastronomique d'exception. En attribuant ces récompenses, le Guide MICHELIN souhaite faire rayonner la diversité des métiers et des savoir-faire qui font la richesse de la restauration.

Pour la première sélection du Guide MICHELIN Hanoï et Hô-Chi-Minh-Ville, les inspectrices et inspecteurs ont choisi de récompenser trois lauréats.

Prix MICHELIN du Service

Le prix MICHELIN du Service vise à mettre en lumière et à encourager des professionnels talentueux qui œuvrent en salle et apportent une véritable valeur-ajoutée à l'expérience client. Ce prix est attribué à **Thi Nu Nguyen** qui fait partie de l'équipe du restaurant **Vietnam House**, l'une des adresses recommandées par le Guide MICHELIN à Hô-Chi-Minh-Ville. Mme Nguyen est une personne très agréable, dotée d'une très bonne connaissance de la gastronomie, des vins et du thé qui lui permet de conseiller au mieux les convives. Le menu et le restaurant où elle travaille n'ont pas de secret pour elle, son sens du service est remarquable et elle partage volontiers avec les convives ses grandes connaissances, sans se départir de son sourire chaleureux.

Prix MICHELIN de la Sommellerie

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie, qui salue le savoir-faire, la connaissance et la passion de talentueux sommeliers, est décerné à **Yu Yamamoto** qui officie au restaurant **Lửa** recommandé par le Guide MICHELIN.

Originaire du Japon, ce passionné possède une grande connaissance de la sommellerie. Il rafraîchit régulièrement sa carte des vins qui comporte entre 70 et 100 références et propose chaque jour aux convives un vin du jour différent. Par son savoir-faire, ce professionnel contribue à promouvoir la culture du vin au Vietnam.

Prix MICHELIN du Jeune Chef

Le prix MICHELIN du Jeune Chef rend hommage à un jeune chef qui a impressionné nos inspectrices et inspecteurs tant par son talent que par son potentiel. La lauréate de cette année est **Sam Tran**, la cheffe du restaurant une Étoile MICHELIN **Gia** à Hanoï.

Cette trentenaire propose une cuisine réfléchie qui mêle culture vietnamienne et gastronomie occidentale. C'est toute sa personnalité qui s'exprime à travers les plats francs qu'elle élabore et exécute à la perfection.

La sélection complète du Guide MICHELIN Hanoï et Hô-Chi-Minh-Ville 2023 est jointe à ce communiqué de presse. Elle est également à découvrir sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN disponible sur iOS et Android. Elle rejoint la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et les plus tendance à ne pas manquer dans la région ainsi que dans le monde entier, et qui inclut un service de réservation complet.

Le Guide MICHELIN Hanoï et Hô-Chi-Minh-Ville 2023 en bref :

NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS	103
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	4
Nombre total de Bib Gourmand	29
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	70
HANOÏ	48
1 Étoile MICHELIN	3
Bib Gourmand	13
Recommandés par le Guide MICHELIN	32
HÔ-CHI-MINH-VILLE	55
1 Étoile MICHELIN	1
Bib Gourmand	16
Recommandés par le Guide MICHELIN	38