



La Table d'Uriage MICHELIN 2020

60 PLACE DÉESSE-HYGIE, 38410 URIAGE-LES-BAINS [ITINÉRAIRE](#)

De 37 € à 70 €

Cuisine actuelle, Cuisine française contemporaine



L'Assiette MICHELIN : une cuisine de qualité

Qualité des produits et tour de main du chef : un bon repas tout simplement !



Bon standing.



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Cuisine actuelle
- Contemporain
- Restaurant non fumeur
- Menu végétarien
- Amex
- Cuisine française contemporaine
- Parking
- Vue
- Mastercard
- Restaurant
- Élegant
- Air conditionné
- Repas en terrasse
- Visa



INFORMATIONS PRATIQUES

Téléphone : +33 4 76 89 10 80

Email : contact@grand-hotel-uriage.com

Site web : <http://www.grand-hotel-uriage.com>



GUIDE MICHELIN

La jeune cheffe Carmen Thelen délivre une cuisine simple et franche, bien maîtrisée, avec un soin particulier apporté au visuel. Cette jolie partition de saison se déguste dans un intérieur moderne et lumineux, ouvert sur la terrasse et le parc.

- Les inspecteurs du guide MICHELIN



LOCALISATION