

Paris, le 26 juin 2025

La Californie célèbre 2 nouveaux restaurants trois Étoiles MICHELIN

- Providence et Somni obtiennent trois Étoiles MICHELIN
- 2 restaurants deux Étoiles MICHELIN et 5 tables une Étoile MICHELIN sont récompensés pour la première fois
- La sélection compte également 2 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN et 6 nouveaux Bib Gourmand

Michelin a le plaisir de dévoiler la nouvelle sélection californienne 2025, présentée lors d'une cérémonie empreinte d'émotion pour de nombreux acteurs de la scène gastronomique locale. Le millésime 2025 du Guide MICHELIN Californie se distingue par une sélection d'exception.

La sélection complète, incluant les Bib Gourmand et les restaurants recommandés par le Guide MICHELIN propose aux gourmets 550 adresses qui représentent au total 55 styles de cuisine différents. **Providence**, situé à Hollywood et **Somni**, à West Hollywood décrochent trois Étoiles au sein de la nouvelle sélection. Dans la catégorie deux Étoiles, deux nouvelles adresses rejoignent le palmarès : **Enclos**, situé à Sonoma et **Kiln**, à San Francisco. Cinq restaurants obtiennent leur première Étoile MICHELIN, portant à **65** le nombre total de tables une Étoile dans l'État. Deux établissements se voient décerner une **Étoile Verte MICHELIN** : **Enclos** et **Sons & Daughters** à San Francisco, tous deux salués pour leur engagement exemplaire en faveur d'une cuisine écoresponsable.

Ce soir, nous célébrons un moment important pour la Californie et sa scène culinaire », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Tout au long de l'année, nos inspectrices et inspecteurs anonymes ont sillonné l'État à la découverte de talents remarquables comme Providence et Somni. Ces deux nouvelles tables auréolées de trois Étoiles MICHELIN viennent illuminer la sélection 2025 avec éclat. »

Deux nouveaux établissements décrochent Trois Étoiles MICHELIN **Providence (Hollywood ; Poissons et fruits de mer)**

Le chef Michael Cimarusti propose ici une cuisine californienne qu'il continue de perfectionner année après année à travers un menu dégustation d'inspiration internationale qui allie techniques classiques et modernité. Il a fait le choix de ne travailler que des poissons et fruits de mer frais afin d'offrir à ses convives une expérience d'exception. Il privilégie un approvisionnement durable qui repose principalement sur des produits sauvages pêchés dans les eaux américaines.

Le résultat ? De superbes assiettes comme la tarte à la mousse de homard et au crabe dressée dans un beurre blanc au crabe, ou encore la lotte rôtie accompagnée de chou-fleur et agrémentée de copeaux de truffe. Certains plats signatures de la Maison sont à la carte depuis de nombreuses années. C'est le cas de l'œuf poché à l'oursin et aux croûtons de brioche ou encore des crevettes tachetées de Santa Barbara rôties au sel qui ont impressionné les inspectrices et inspecteurs par leur raffinement.



Somni (West Hollywood ; Cuisine contemporaine)

Le chef Aitor Zabala et sa talentueuse équipe ont éveillé Somni, un nom qui signifie « rêve », de son sommeil en imaginant pour leurs convives une expérience gastronomique aussi singulière que personnelle. Installée en retrait de Santa Monica Avenue, la nouvelle version de ce restaurant se démarque par son atmosphère chaleureuse qu'elle doit à son camaïeu de tons crème, à son bois clair et à ses grandes baies vitrées. De l'ancien Somni, on retrouve la sculpture en forme de tête de taureau, clin d'œil à la cuisine d'influence espagnole que l'on pouvait autrefois déguster ici. Une procession de bouchées créatives, préparées avec soin, se succèdent pour créer une expérience gustative tout en saveurs et en textures (avec des plats comme les moules à l'escabèche, le gaspacho ou encore l'emblématique tartare et son tempura de shiso). Que ce soit en cuisine ou en salle, les équipes travaillent en parfaite harmonie pour créer et servir des assiettes saisissantes.

Enclos et Kiln sont récompensés de Deux Étoiles MICHELIN

Enclos (Sonoma ; Cuisine contemporaine)

*Franchir les portes de ce restaurant, c'est s'aventurer dans un univers d'une rare singularité. Installé au cœur d'une maison victorienne bâtie en 1880 sur la propriété du Stone Edge Farm Winery, Enclos et son chef **Brian Limoges** propose un somptueux menu dégustation qui associe saveurs d'ici et d'ailleurs, techniques raffinées et ingrédients d'exception, dont certains sont produits sur les deux exploitations de l'établissement. Parmi les plats phares de cette adresse, il y a la sublime croustade « lobster roll » qui consiste en un tartare de langouste dressé dans une coque croustillante, ou encore le chawanmushi de palourdes dans l'esprit d'une chaudrée. Côté dessert, l'équipe d'inspection a été impressionnée par la succulente glace à l'oseille ornée de feuilles comestibles au combava et à la grenade. L'attention et la bienveillance de l'équipe à l'égard des convives viennent sublimer l'expérience gastronomique.*

Kiln (San Francisco ; Cuisine contemporaine)

*Le chef **John Wesley** et la cheffe d'équipe **Julianna Yang** ont uni leurs forces pour ouvrir cette adresse qui se distingue par son service personnalisé et ses créations originales. Le menu dégustation d'inspiration nordique met à l'honneur diverses techniques comme le salage, le séchage et la fermentation. Si les plats interpellent par leur apparente sobriété, ils sont en réalité élaborés au moyen de techniques complexes et révèlent des associations de saveurs fascinantes. L'énergie créatrice du chef est palpable tout au long du repas, et ne manquera pas d'impressionner les convives. Certains hors-d'œuvre, à l'image du tendon de bœuf soufflé croustillant, sont particulièrement originaux. D'autres plats comme le filet de pigeonneau laqué de miel brûlé et accompagné d'un jus truffé s'inspirent de grands classiques.*

5 nouveaux établissements sont récompensés d'une Étoile MICHELIN

Lilo (Carlsbad ; Cuisine californienne)

*Lilo offre aux gourmets une expérience placée sous le signe de l'élégance et du raffinement. Après plusieurs petites bouchées servies sur la terrasse chauffée, le repas se poursuit dans la salle à manger. Le chef **Eric Bost** et son équipe prennent un plaisir évident à créer des plats minutieusement préparés, à l'image du bérlyx long japonais mûré qui est ici associé à un ragoût de panope et de moelle. Le faux-filet mûré pendant 40 jours est quant à lui accompagné de gurumelos en saumure, d'algues et d'une sauce bordelaise. La première moitié du repas se compose de plats salés et la seconde de plats sucrés, dont l'exceptionnelle glace*



d'orgeat agrémentée de bushi de céleri rave et de caviar d'Ossétra. Le dîner se termine par une myriade de desserts parmi lesquels se trouve la glace à la crème fraîche, hoja santa et citron caviar.

Mori Nozomi (Los Angeles ; Sushi/Cuisine japonaise)

Le comptoir à sushis de la cheffe Nozomi Mori se distingue par la qualité de ses sushis, mais également par l'accueil que l'équipe de salle, et la brigade, réservent aux convives. Cette adresse unique en son genre ne peut accueillir que huit personnes par service, il est donc impératif de réserver à l'avance. Si le poisson est importé du Japon plusieurs fois par semaine, la majorité des plats sont également composés d'ingrédients locaux et de saison. La cheffe porte une attention particulière à chaque détail, comme en témoigne la glace japonaise qu'elle fait importer et utilise dans son accord mets et thé en cinq services. Le repas s'ouvre sur plusieurs plats cuits comme le chawanmushi aux noix de ginkgo avant de continuer sur de superbes nigiris. Enfin, les mochis accompagnés d'un thé matcha préparé par la cheffe elle-même clôturent la soirée avec élégance.

Restaurant Ki (Los Angeles ; Cuisine coréenne contemporaine)

Il est essentiel de bien lire les instructions envoyées en amont pour trouver l'entrée du restaurant du chef Ki Kim. Si cela n'est pas tâche facile, toute mésaventure est vite oubliée une fois que l'on est installé dans ce comptoir de dix couverts. Le menu dégustation coréen contemporain servi ici est parsemé d'influences mondiales. Le repas commence par quelques bouchées comme le gimhap au chirako, une coque garnie de riz à la truffe et de dés de kimchi, ou les tentacules de poulpe, tendres et croustillantes, accompagnées d'une sauce crémeuse à base de tête de poulpe et de gochujang. Les pois mange-tout grillés, agrémentés d'œufs de truite arc-en-ciel et de thon, ou encore les pâtes crémeuses aux graines de perilla dissimulées sous des lamelles de truffe d'hiver témoignent de la créativité du chef. Parmi les plats principaux, l'équipe d'inspection a beaucoup aimé le sabre rôti avec sa sauce au foie gras, ainsi que la vache de réforme maturée pendant 45 jours, relevée d'un jus de betteraves et d'un bouillon d'os coréen. Pour terminer, un surprenant « ice cream sandwich » au champignon vient conclure cette expérience hors du temps.

Silvers Omakase (Santa Barbara ; Sushi/Cuisine japonaise)

C'est avec une petite équipe que le chef Lennon Silvers Lee réinvente l'omakase dans son restaurant de quelques couverts. Si certaines propositions changent chaque jour et d'autres chaque semaine, tous les plats sont exécutés à la perfection avec du riz importé du Japon et blanchi sur place. Le poisson est soit pêché dans la région, soit dans les eaux nippones avant d'être mûrifié. Les convives qui arrivent tôt peuvent profiter de leur avance pour s'offrir un verre de vin pétillant avant de passer à table, car ici, tout le monde est servi en même temps. Quelques petits plats ouvrent le bal avant de laisser place à une parade de nigiris à l'hamachi, au shima aji ou encore au thon rouge. Le riz à l'oursin est quant à lui associé à du wasabi puis agrémenté de masago arare, des billes de riz soufflé aux œufs de poisson qui créent un joli jeu de texture. Au dessert, un sorbet maison vient clôturer ce délicieux moment.

Sun Moon Studio (Oakland ; Cuisine californienne)

*De l'extérieur, cette adresse sans pancarte ni signe distinctif a des airs de restaurant clandestin. Cependant, les gourmets ne s'y trompent pas et les quelques places disponibles à l'intérieur sont très prisées. Si les chefs **Alan Hsu** et **Sarah Cooper** ont tous les deux travaillé dans certaines des plus prestigieuses cuisines du pays, ils mettent ici leur talent au profit d'une expérience plus*



intimiste. Leurs univers fusionnent pour donner vie à un menu dégustation saisonnier qui évolue au gré des saisons et met à l'honneur le meilleur du terroir californien, avec des ingrédients comme le sabre, le sébaste, les champignons sauvages ainsi que les agrumes. De ce mariage naissent des plats épurés, à la technique impeccable, qui révèlent l'essence de chaque produit, mais également la personnalité des chefs. C'est notamment le cas du crabe de Dungeness accompagné d'un kosho au yuzu, le tout dressé sur du tofu soyeux. Les plats comme la tarte aux œufs agrémentée d'œufs de saumon ou les brioches vapeur garnies à la saucisse taïwanaise sont particulièrement réussis.

Étoile Verte MICHELIN

Enclos (Sonoma ; Cuisine contemporaine)

Installé au cœur de Sonoma, **Enclos** propose une cuisine contemporaine raffinée, ancrée dans une démarche profondément durable. Les ingrédients biologiques sont cultivés localement ou dans un potager en régénération, alimenté par une énergie propre. Le restaurant affiche une **empreinte carbone négative**, limite drastiquement le gaspillage grâce à la fermentation et à la conservation, et privilégie des matériaux naturels, comme des plateaux et baguettes issus d'arbres morts. Une table engagée, à l'élégance consciente.

Sons & Daughters (San Francisco ; Cuisine contemporaine)

En plein cœur de San Francisco, **Sons & Daughters** célèbre une cuisine contemporaine enracinée dans le terroir local. Les produits proviennent d'agriculteurs, pêcheurs et éleveurs engagés dans des pratiques durables. Sur place, le lait est transformé maison en beurre, fromage frais, crème et yaourts. L'expérience s'étend jusqu'aux moindres détails, avec des tabliers, assiettes et accessoires en bois réalisés par des artisans et céramistes de la région. Une table à la fois locale, artisanale et consciente.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont distingué 123 restaurants du Bib Gourmand récompensant les établissements proposant une très bonne cuisine pour un excellent rapport qualité-prix.

Restaurants Bib Gourmand de la sélection Californie 2025

Restaurant	Adresse
A16	2355 Chestnut St., San Francisco, 94123
Adana Restaurant (fermé temporairement)	6918 San Fernando Rd., Glendale, 91201
Amor y Tacos	13333 South St., Cerritos, 90703
Anchor Oyster Bar	579 Castro St., San Francisco, 94114
Atelier Manna (nouveau)	1076 N. Coast Hwy. 101, Ste. 101, Encinitas, 92024
Bansang	1560 Fillmore St., San Francisco, 94115
Bee Taqueria (fermé temporairement)	5754 W. Adams Blvd., Los Angeles, 90016
Bettina	1014 Coast Village Rd., Santa Barbara, 93108
Bombera	3459 Champion St., Oakland, 94602
Callie	1195 Island Ave., San Diego, 92101
Canon	1719 34th St., Sacramento, 95816
Carnes Asadas Pancho Lopez	3328 Pasadena Ave., Los Angeles, 90031
Cedro Italian Restaurant	2385 Michael Dr., Newbury Park, 91320
Cesarina	4161 Voltaire St., San Diego, 92107



CHAAK Kitchen	215 El Camino Real, Tustin, 92780
Chengdu Taste	828 W. Valley Blvd., Alhambra, 91803
Chifa	4374 Eagle Rock Blvd., Los Angeles, 90041
China Village	1335 Solano Ave., Albany, 94706
Ciccio Osteria	2233 Logan Ave., San Diego, 92113
Ciccio (fermé temporairement)	6770 Washington St., Yountville, 94599
Cobi's	2104 Main St., Santa Monica, 90405
Colapasta	1241 5th St., Santa Monica, 90401
Comal	2020 Shattuck Ave., Berkeley, 94704
Corazon Cocina	38 W. Victoria St., #122, Santa Barbara, 93101
Cucina Urbana	505 Laurel St., San Diego, 92101
Dai Ho	9148 Las Tunas Dr., Temple City, 91780
Del Popolo	855 Bush St., San Francisco, 94108
Dha Rae Oak	1106 S. Western Ave., Los Angeles, 90006
Dija Mara	232 S. Coast Hwy., Oceanside, 92054
Dumpling Home	298 Gough St., San Francisco, 94102
Eat Joy Food	18888 Labin Ct., Rowland Heights, 91748
El Molino Central	11 Central Ave., Sonoma, 95476
Eylan (nouveauauté)	500 El Camino Real, Ste. 101, Menlo Park, 94025
Fable & Spirit	3441 Via Lido, Ste. A, Newport Beach, 92663
Flavors from Afar	5652 Hollywood Blvd., Los Angeles, 90028
Flores	2030 Union St., San Francisco, 94123
FOB Kitchen	5179 Telegraph Ave., Oakland, 94609
Glen Ellen Star	13648 Arnold Dr., Glen Ellen, 95442
Good Good Culture Club	3560 18th St., San Francisco, 94110
Grá	1524 Pizarro St., Los Angeles, 90026
Great China	2190 Bancroft Way, Berkeley, 94704
Heritage Barbecue	31721 Camino Capistrano, San Juan Capistrano, 92675
Horn Barbecue	464 8th St., Oakland, 94607
Insalata's	120 Sir Francis Drake Blvd., San Anselmo, 94960
Ipoh Kopitiam	1411 S. Garfield Ave., Ste. 104, Alhambra, 91801
Ippuku	2130 Center St., Berkeley, 94704
Izakaya Rintaro	82 14th St., San Francisco, 94103
Jiang Nan Spring	910 E. Main St., Alhambra, 91801
Jon & Vinny's	412 N. Fairfax Ave., Los Angeles, 90036
Jo's Modern Thai	3725 MacArthur Blvd., Oakland, 94619
Khan Saab Desi Craft Kitchen	229 E. Commonwealth Ave., Ste. A, Fullerton, 92832
Khom Loi	7385 Healdsburg Ave., Sebastopol, 95472
Kismet	4648 Hollywood Blvd., Los Angeles, 90027
Komal (nouveauauté)	3655 S. Grand Ave., Los Angeles, 90007
La Azteca	4538 E. Cesar E. Chavez Ave., Los Angeles, 90022
Lalibela	1025 S. Fairfax Ave., Los Angeles, 90019
Langer's	704 S. Alvarado St., Los Angeles, 90057
LaoXi Noodle House	600 Live Oak Ave., Arcadia, 91006
Little Fish	1606 W. Sunset Blvd., Los Angeles, 90026
Liu's Cafe	3915 1/2 W. 6th St., Los Angeles, 90020



LOLA 55	1290 F St., San Diego, 92101
Lola Gaspar	211 W. 2nd St., Santa Ana, 92701
Longo Seafood	7540 Garvey Ave., Rosemead, 91770
Loquita	202 State St., Santa Barbara, 93101
Los Carnalitos	30200 Industrial Pkwy. S.W., Hayward, 94544
Luna Mexican Kitchen	1495 The Alameda, San Jose, 95126
Lunasia Dim Sum House	500 W. Main St., Alhambra, 91801
Luscious Dumplings	919 W. Duarte Rd., Monrovia, 91016
Mabel's Gone Fishing	3770 30th St., San Diego, 92104
Maccheroni Republic	332 S. Broadway, Los Angeles, 90013
Mae Malai Thai House of Noodles	5445 Hollywood Blvd., Unit A, Los Angeles, 90027
Maligne	600 Broadway Ave., Seaside, 93955
MAMA Oakland	388 Grand Ave., Oakland, 94610
Mariscos Jalisco	753 E. Holt Ave., Pomona, 91767
Mentone	174 Aptos Village Way, Aptos, 95003
Moo's Craft Barbecue	2118 N. Broadway, Los Angeles, 90031
Morning Glory	550 W. Date St., San Diego, 92101
New Dumpling	10064 San Pablo Ave., El Cerrito, 94530
Nixtaco	1805 Cirby Way, Ste. 12, Roseville, 95661
Okane	669 Townsend St., San Francisco, 94103
Orchard City Kitchen	1875 S. Bascom Ave., Ste. 190, Campbell, 95008
Outerlands	4001 Judah St., San Francisco, 94122
Pausa	223 E. 4th Ave., San Mateo, 94401
peasants FEAST	487 Atterdag Rd., Solvang, 93463
Petiscos	399 S. 1st St., San Jose, 95113
Phở 79	9941 Hazard Ave., Garden Grove, 92844
Pho Momma (nouveauité)	9555 Folsom Blvd., Ste. A, Sacramento, 95827
Pig in a Pickle	341 Corte Madera Town Centre, Corte Madera, 94925
Pine & Crane	1521 Griffith Park Blvd., Los Angeles, 90026
Pizzana	11712 San Vicente Blvd., Los Angeles, 90049
Pizzeria Bianco	1320 E. 7th St., Los Angeles, 90021
Pizzeria Mozza	641 N. Highland Ave., Los Angeles, 90036
Playa	41 Throckmorton Ave., Mill Valley, 94941
Pollo a la Brasa	764 S. Western Ave., Los Angeles, 90005
Quarter Sheets	1305 Portia St., Los Angeles, 90026
Ramen & Tsukemen TAO	10488 Valley View St., Buena Park, 90620
Ramen Gaijin	6948 Sebastopol Ave., Sebastopol, 95472
Range Life	2160 Railroad Ave., Livermore, 94550
Rasarumah (nouveauité)	3107 Beverly Blvd., Los Angeles, 90026
Rocio's Mexican Kitchen	7891 Garfield Ave., Bell Gardens, 90201
Sama Sama Kitchen	1208 State St., Santa Barbara, 93101
Sea Harbour	3939 Rosemead Blvd., Rosemead, 91770
Sichuan Impression	235 W. Main St., Ste. B, Alhambra, 91803
Snail Bar	4935 Shattuck Ave., Oakland, 94609
Soba Ichi	2311A Magnolia St., Oakland, 94607
Spinning Bones	1205 Park St., Alameda, 94501



Stockhome	220 Western Ave., Petaluma, 94952
Sushi Ran	107 Caledonia St., Sausalito, 94965
Tacos Oscar	420 40th St., Oakland, 94609
Teni East Kitchen	4015 Broadway, Oakland, 94611
The Bywater	532 N. Santa Cruz Ave., Los Gatos, 95030
The Factory Kitchen	1300 Factory Pl., Ste. 101, Los Angeles, 90013
Top Hatters Kitchen	855 MacArthur Blvd., San Leandro, 94577
Trestle	531 Jackson St., San Francisco, 94133
Tsubaki	1356 Allison Ave., Los Angeles, 90026
Union	37 Union St., Pasadena, 91103
Valley	487 1st St. W., Sonoma, 95476
Village Sake	19 Bolinas Rd., Fairfax, 94930
Villa's Tacos	5455 N. Figueroa St., Los Angeles, 90042
Vin Folk (nouveauauté)	1501 Hermosa Ave., Hermosa Beach, 90254
Wood Tavern	6317 College Ave., Oakland, 94618
Yafa	Junipero St., Carmel-by-the-Sea, 93923
Yank Sing	101 Spear St., San Francisco, 94105
Z & Y	655 Jackson St., San Francisco, 94133

Quatre Prix spéciaux MICHELIN récompensent des professionnels qui s'illustrent dans leur domaine

Prix	Lauréat	Établissement
Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels	Bar Team	Eylan
Prix MICHELIN de la Sommellerie (sponsorisé par Franciacorta)	Chris Barnum-Dann	Localis
Prix MICHELIN du Service (sponsorisé par Capital One Dining)	Nick Peyton	Cyrus
Prix MICHELIN du Jeune Chef (sponsorisé par Sysco)	Ki Kim	Restaurant Ki

Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances en Californie et autour du globe.

Chaque hôtel a été sélectionné par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN. En Californie, parmi les hôtels les plus spectaculaires, figurent [Canyon Ranch Woodside](#) (trois Clefs MICHELIN), un lieu féérique entouré de séquoias au cœur de la péninsule de San Francisco, [Bernadus Lodge & Spa](#) (deux Clefs MICHELIN) qui possède son propre vignoble et se situe à Carmel Valley ou encore [The Georgian](#) (une Clef MICHELIN), rare vestige du glamour hollywoodien d'antan installé à Santa Monica.

La sélection du Guide MICHELIN Californie 2025 :

*** (Cuisine d'exception, vaut le voyage)	8
** (Excellente cuisine, vaut le détour)	14
* (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	65
✱ (Précurseurs en matière de durabilité dans le secteur de la gastronomie)	17
🍷 Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	123
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	340
Nombre total de restaurants dans la sélection	550
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés MICHELIN	19
Styles de cuisine représentés dans la catégorie Bib Gourmand	34
Styles de cuisine représentés dans la sélection	55

Restaurants de la sélection Californie 2025 récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN

Restaurant	Distinction	Adresse
Atelier Crenn	***✱	3127 Fillmore St., San Francisco, 94123
Caruso's	**✱	1773 S. Jameson Ln., Montecito, 93108
Chez Panisse	✱	1517 Shattuck Ave., Berkeley, 94709
Chi Spacca	✱	6610 Melrose Ave., Los Angeles, 90038
Enclos (nouveau)	**✱	139 E. Napa St., Sonoma, 95476
Harbor House	***✱	5600 CA-1, Elk, 95432
Heritage	**✱	2030 E. 7th St., Long Beach, 90804
Le Comptoir at Bar Crenn	**✱	3131 Fillmore St., San Francisco, 94123
Osteria Mozza	**✱	6602 Melrose Ave., Los Angeles, 90038
Pomet	✱	4029 Piedmont Ave., Oakland, 94611
Providence (nouveau)	***✱	5955 Melrose Ave., Hollywood, 90038
Quince	***✱	470 Pacific Ave., San Francisco, 94133
SingleThread	***✱	131 North St., Healdsburg, 95448
Sons & Daughters	**✱	708 Bush St., San Francisco, 94108
The French Laundry	***✱	6640 Washington St., Yountville, 94599
The Restaurant at JUSTIN	**✱	11680 Chimney Rock Rd., Paso Robles, 93446
Vespertine	***✱	3599 Hayden Ave., Culver City, 90232

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Californie 2025

Restaurant	Distinction	Adresse
Addison	***	5200 Grand Del Mar Way, San Diego, 92130
Atelier Crenn	***✱	3127 Fillmore St., San Francisco, 94123
Benu	***	22 Hawthorne St., San Francisco, 94105
Providence	***✱	5955 Melrose Ave., Hollywood, 90038
Quince	***✱	470 Pacific Ave., San Francisco, 94133
SingleThread	***✱	131 North St., Healdsburg, 95448
Somni (nouveau)	***	9045 Nemo St., West Hollywood, 90069
The French Laundry	***✱	6640 Washington St., Yountville, 94599
Acquerello	**	1722 Sacramento St., San Francisco, 94109

Aubergine	***	Monte Verde at 7th Ave., Carmel-by-the-Sea, 93921
Birdsong	***	1085 Mission St., San Francisco, 94103
Californios	***	355 11th St., San Francisco, 94103
Commis	***	3859 Piedmont Ave., Oakland, 94611
Enclos (nouveau)	***	139 E. Napa St., Sonoma, 95476
Harbor House	***	5600 CA-1, Elk, 95432
Hayato	***	1320 E. 7th St., Ste. 126, Los Angeles, 90021
Kiln	***	149 Fell St., San Francisco, 94102
Lazy Bear	***	3416 19th St., San Francisco, 94110
Mélisse	***	1104 Wilshire Blvd., Santa Monica, 90401
Saison	***	178 Townsend St., San Francisco, 94107
Sons & Daughters	***	708 Bush St., San Francisco, 94108
Vespertine	***	3599 Hayden Ave., Culver City, 90232
7 Adams	*	1963 Sutter St., San Francisco, 94115
715	*	738 E. 3rd St., Los Angeles, 90013
Angler SF	*	132 The Embarcadero, San Francisco, 94105
Auberge du Soleil	*	180 Rutherford Hill Rd., Rutherford, 94573
Auro	*	400 Silverado Trl., Calistoga, 94515
Bell's	*	406 Bell St., Los Alamos, 93440
Camphor	*	923 E. 3rd St., Ste. 109, Los Angeles, 90013
Caruso's	**	1773 S. Jameson Ln., Montecito, 93108
Chez Noir	*	5th Ave. btw. Dolores and San Carlos Sts., Carmel-By-The-Sea, 93921
Citrin	*	1104 Wilshire Blvd., Santa Monica, 90401
Cyrus	*	275 CA-128, Geyserville, 95441
Gucci Osteria da Massimo Bottura	*	347 N. Rodeo Dr., Beverly Hills, 90210
Gwen	*	6600 Sunset Blvd., Los Angeles, 90028
Heritage	**	2030 E. 7th St., Long Beach, 90804
Hilda and Jesse	*	701 Union St., San Francisco, 94133
Holbox	*	3655 S. Grand Ave., Los Angeles, 90007
Jeune et Jolie	*	2659 State St., Carlsbad, 92008
Kali	*	5722 Melrose Ave., Hollywood, 90038
Kato	*	777 Alameda St., #114, Los Angeles, 90021
Kenzo	*	1339 Pearl St., Napa, 94559
Kin Khao	*	55 Cyril Magnin St., San Francisco, 94102
Knife Pleat	*	3333 S. Bristol St., Ste. 3001, Costa Mesa, 92626
Le Comptoir at Bar Crenn	**	3131 Fillmore St., San Francisco, 94123
Lilo (nouveau)	*	2571 Roosevelt St., Carlsbad, 92008
Localis	*	2031 S. St., Sacramento, 95811
Madcap	*	198 Sir Francis Drake Blvd., San Anselmo, 94960
Meteora	*	6703 Melrose Ave., Los Angeles, 90038
Mister Jiu's	*	28 Waverly Pl., San Francisco, 94108
Mori Nozomi (nouveau)	*	11500 W. Pico Blvd., Los Angeles, 90064

Morihiro	✿	3133 Glendale Blvd., Los Angeles, 90039
n/naka	✿	3455 S. Overland Ave., Los Angeles, 90034
Nari	✿	1625 Post St., San Francisco, 94115
Niku Steakhouse	✿	61 Division St., San Francisco, 94103
Nisei	✿	2316 Polk St., San Francisco, 94109
Nozawa Bar	✿	212 N. Cañon Dr., Beverly Hills, 90210
O' by Claude Le Tohic	✿	165 O'Farrell St., San Francisco, 94102
Orsa & Winston	✿	122 W. 4th St., Los Angeles, 90013
Osteria Mozza	✿✿	6602 Melrose Ave., Los Angeles, 90038
Pasta Bar	✿	16101 Ventura Blvd., Ste. 250, Encino, 91436
Plumed Horse	✿	14555 Big Basin Way, Saratoga, 95070
Press	✿	587 St. Helena St., Saint Helena, 94574
Protégé	✿	250 California Ave., Palo Alto, 94306
R O-Rebel Omakase	✿	361 Forest Ave., Ste. 103, Laguna Beach, 92651
Restaurant Ki (nouveau)	✿	111 San Pedro St., Los Angeles, 90012
San Ho Won	✿	2170 Bryant St., San Francisco, 94110
Selby's	✿	3001 El Camino Real, Atherton, 94061
Shibumi	✿	815 S. Hill St., Los Angeles, 90014
Shin Sushi	✿	16573 Ventura Blvd., Ste. 14, Encino, 91436
Silvers Omakase (nouveau)	✿	224 Helena Ave., Santa Barbara, 93101
Six Test Kitchen	✿	3075 Blue Rock Rd., Paso Robles, 93446
Soichi	✿	2121 Adams Ave., San Diego, 92116
Sorrel	✿	3228 Sacramento St., San Francisco, 94115
Ssal	✿	2226 Polk St., San Francisco, 94109
State Bird Provisions	✿	1529 Fillmore St., San Francisco, 94115
Sun Moon Studio (nouveau)	✿	1940 Union St., Ste. 21, Oakland, 94607
Sushi Inaba	✿	20918 Hawthorne Blvd., Torrance, 90503
Sushi Kaneyoshi	✿	250 E. 1st St., B1, Los Angeles, 90012
The Kitchen	✿	915 Broadway, Ste. 100, Sacramento, 95818
The Progress	✿	1525 Fillmore St., San Francisco, 94115
The Restaurant at JUSTIN	✿✿	11680 Chimney Rock Rd., Paso Robles, 93446
The Shota (fermé temporairement)	✿	115 Sansome St., San Francisco, 94104
The Village Pub	✿	2967 Woodside Rd., Woodside, 94062
Uka	✿	6801 Hollywood Blvd., Level 5, Los Angeles, 90028
Valle	✿	222 N. Pacific St., Oceanside, 92056
Wakuriya	✿	115 De Anza Blvd., San Mateo, 94402

Le Guide MICHELIN en Amérique du Nord :

New York a été la première ville d'Amérique du Nord à figurer au Guide MICHELIN en 2005. Plusieurs sélections ont ensuite vu le jour : Chicago (2011), Washington (2017), Californie (San Francisco en 2007, le reste de l'État en 2019), Floride (Miami et son agglomération, Orlando et Tampa en 2022, ajout de Fort Lauderdale



et son agglomération, The Palm Beaches et St. Pete-Clearwater en 2025, du reste de l'État en 2026), Toronto (2022), Vancouver (2022), Colorado (2023), Atlanta (2023), Mexique (2024), Texas (2024), Québec (2024), Sud américain (2025), Boston (2025) et Philadelphie (2025).



iOS



Android

guide.michelin.com

facebook.com/MichelinGuideWorldwide/

instagram.com/michelinguide

youtube.com/@MICHELINguideInternational



Le Guide MICHELIN célèbre son 125e anniversaire !

À propos de Capital One

Chez Capital One, notre mission est de satisfaire nos clients en mettant à leur disposition les meilleurs produits, récompenses, services et expériences possibles. Capital One est une banque avec une offre diversifiée qui propose des produits et des services destinés à des particuliers, à de petites entreprises et à des clients commerciaux. Nous nous appuyons sur la technologie, l'innovation et l'interaction pour offrir à nos clients des produits et des services adaptés à leurs besoins. Grâce aux programmes Capital One Dining et Capital One Entertainment, nous offrons aux détenteurs de nos cartes récompenses l'opportunité de vivre des expériences inoubliables, qu'ils soient passionnés de gastronomie, de musique ou de sports.

Pour en savoir plus, consultez capitalone.com/dining et capitalone.com/entertainment.

À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien.

Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa



maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

www.michelin.com

Suivez toutes nos actualités sur X

X@Michelin

<https://x.com/Michelin>

