

Sentier libre 180 euros

Compose your excursion in four stages

First steps

Celeriac contised with beef marrow
winter truffle,
quintessential pot-au-feu

Oyster
fallen and fermented cabbage leaves
schrenki caviar

Roasted snails from La Chavanne
spinach and walnuts praline,
herbaceous « Vin Jaune »

Langoustine
julienne in watercolor
frozen grated carrots vinaigrette



Lakes and seas

Eric Jacquier's fishing from Geneva lake
squash, sorrel, juniper,
silky cucurbitaceae with galbulus

Lacquered « Petit-bateau » turbot
celeriac paysanne,
lovage « vierge » sauce



Meadows and mountains

Milk fed veal
forgotten onions, fondant potatoes,
condiment roast

Duck breast
fir crusted carrot,
blueberry sour juice



Alpages

25 euros

Our mountain cheese board

Final ascension

Original Vanilla
buckwheat and local juniper,
pods "hollandaise" cream

Chocolate
mulled wine
iced cocoa nibs

Milk from Villaroger
mountain caraway,
confit egg yolk

Financiers
à la vanille
et mûres fraîches
Cappuccino d'orange
sanguines
à l'épice
Jus de carottes
feuilles de
framboises
infusées dans la
menthe
éclatée





Refuge

210 euros

Let yourself be guided by Antoine for a great walk to the rhythm
of winter...

Magali's wine pairing

Origine

110 euros

Around wines of the Alps

Evasion

240 euros

Around wines from here and
elsewhere

METEO

C'est la pluie qui domine aujourd'hui sur le département, mais la neige devrait être épargnée du plus gros des précipitations, même si le ciel reste nuageux. Les températures restent bien au dessus des normales de saison avec au plus chaud de la journée jusqu'à 17 degrés chez nous et même 0 degré qui n'oublie de passer en automne, restant

Neilles et balayage en l'air
Comtes Charles
Suz-Vallage
Chigny pour ceja
nou le d'end
Lichen

