

Sentier libre

180 euros

Composez votre excursion en quatre étapes

Premiers pas

Céleri contisé de moelle de boeuf
truffe d'hiver,
quintessence de pot-au-feu

Huître à l'étouffée de chou
feuilles tombées et fermentées,
caviar schrenki

Escargots de La Chavanne rôtis
épinards au pralin de noix,
velours de vin jaune herbacé

Langoustine juste saisie
julienne en aquarelle,
vinaigrette glacée de carottes râpées



Eaux douces et marines

Pêche d'Éric Jacquier du lac Léman
courge, oseille, genévrier
soyeux de cucurbitacées aux galbules

Turbot de petit bateau laqué
paysanne de céleri
vierge d'âche de montagne



Prairies et montagnes

Veau de lait cocotte
oignons oubliés, pommes fondantes,
fond de rôti condimenté

Chevreuril de chasse doré,
carotte en croûte de sapin,
jus aigrelet



Alpages

25 euros

Les fromages de nos montagnes

Ascension finale

Vanilles d'origines
sarrasin et genièvre d'ici,
hollandaise des gousses

Chocolat pluriel
vin chaud,
glacé de grué

Lait de Villaroger
carvi de montagne,
jaune de poule confit

Pinacote
et mûre fute rays
Carpocis d'oeuvres
sanguines
épis
Jus de carottes
feuilles de
framboises
infusées sous la
menthe
écorce





Refuge

210 euros

Laissez-vous guider par Antoine pour une grande balade
au rythme de l'hiver en sept étapes...

Accord d'Origine...
à la découverte de la région
natale de Magali
110 euros

Accord d'Evasion...
appellations, domaines,
millésimes
240 euros