

# 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 yellow wine velvet

Langoustine  
julienne in watercolor  
frozen grated carrots vinaigrette



# Lakes and seas

Eric Jacquier's catch from the 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

Browned hunting deer  
fir crusted carrot,  
sour sauce



# 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 balançoire en bois  
Comtes Charles  
Suz-Vallée  
Chêne pour ceja  
nouveau d'été  
Lichen

