

Altitude 209

28,00€

Servi uniquement le midi hors week-end et jours fériés

Ce menu est proposé avec 3 verres de vin en accord avec vos mets

18,00€

Pak choï

Oignon/Tapioca/Radis long

* * *

Le veau

Ravioles/Racine persil/Livèche

* * *

Anis

Reine-claude/Bredele/Bavarois

Prix net, service compris

Viandes origine France

Altitude 286

40,00€

Ce menu est proposé avec 3 verres de vin en accord avec vos mets

21,00€

Topinambour

Risotto/Raisin/Clou de girofle

* * *

Le cul noir

Iodée/Céleri/Vanille

ou

Le brochet

Biscuit/Oignon/Pak choï

* * *

La bière

American Brown ale/Panna cotta/malte

Prix net, service compris

Viandes origine France

Altitude 350

54,00€

Ce menu est proposé avec 4 verres de vin en accord avec vos mets

26,00€

Le foie gras

Cromesquis/Truffe/Pomme de terre

* * *

L'œuf crousti-coulant

Racine persil/Café/Praliné

* * *

Le veau

Polenta/Céleri/Vanille/Sarriette

* * *

La fève

Chocolat grand cru/Poivre/Citron

Prix net, service compris

Viandes origine France

Altitude 534

72,00€

Ce menu est servi pour tous les convives de la même table, jusqu'à 20h30

Ce menu est proposé avec 4 verres de vin en accord avec vos mets

34,00€

Arrivé au point culminant du Val de Villé, le chef vous invite dans son
altitude culinaire.

Service en 8 étapes

Le podium de fromages

13,00€

assortiment de 7 fromages affinés spécialement pour "l'auberge chez Guth"

Prix net, service compris

Viandes origine France