

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€

L'eau douce

Rillettes de poisson/Jeunes pousses/Sapin

* * *

Cromesquis de canard

Panais/Herbes sauvages

* * *

Citron

Tarte renversée/Céleri

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/Clou de girofle/Œufs de hareng

* * *

Volaille

Marbrée/Panais/Croûte végétal/Jus réduit

ou

La truite

Salsifis/Laurier/Yuzu

* * *

Butternut

Crème brûlée/Confite/Châtaigne

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

Omble fumé/Chocolat au lait/Cacao

* * *

Œuf

Cheveux d'ange/Choux-fleur/Café

* * *

Veau

Rôti aux écorces/Panais/Gnocchi/Jus fumé

* * *

Les racines

Persil/Céleri/Chocolat/Pointes citronnées

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

