

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

17,00€

Risotto

betternut du jardin, orange, émulsion de légumes racines

* * *

Les ravioles

de cochon noir, en deux cuissons, épinards, légumes de saison

* * *

Le citron

Oups! En tarte renversée, glace 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

19,00€

Le chou-fleur

bavarois, légumes croquants acidulés, glace raifort, gastrique de poire

* * *

Le cochon

filet, de ferme voisine, en habit de coriandre, choux confits, jus court

ou

La truite

de François Guidat, céleri croquant, jus infusé vanille

* * *

Le butternut

en crème brûlée, billes confites, châtaigne texture crème et glace

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

25,00€

Les escargots

sauvages au naturel, royale d'ail, velouté d'épinards, herbes de montagnes

* * *

L'œuf bio

crousti-coulant, butternut, pousses d'épinards moutarde, piqûre de sapin

* * *

Le magret

rôti aux écorces, duo de choux fumé, raisins pochés, cromesqui de ses cuisses, jus infusé d'herbes sauvages

* * *

La pomme

de nos vergers, dans l'esprit d'une île flottante, glace d'anis vert, anglaise de foin

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

32,00€

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