

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€

Salade hiver-printemps

Royale/Vinaigre/Yuzu

* * *

Cromesquis de canard

Girofle/Herbes sauvages

* * *

Fromage blanc

Bavarois/Praliné/Serpolet

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

* * *

Le cochon

Ail sauvage/Croûte végétal/Champignons

ou

La truite

Rhubarbe/Blé vert/Bourgeons de sapin

* * *

La bière

Bavarois/Houblon/Reine-des-prés/American brown ale

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

* * *

L'œuf

Cheveux d'ange/Sabayon/Graminées/Laurier

* * *

Le veau

Rôti aux écorces/Gnocchi/Ail des ours/Pleurotes

* * *

La Rhubarbe

Asperge/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

