

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€

La tomate

Lavande/Moutarde/Brebis

* * *

Cromesquis de pigeon

Fève/Reine-des-Prés

* * *

Fromage blanc

Framboise/Thym/Pointe citronnée

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€

Le concombre

Pistache/Sapin/Feta

* * *

Le lapin

Petit pois/Radis/Framboise

ou

La truite

Choucroute/Pastèque/Reine-des-prés

* * *

La cerise

Blanc d'œuf/Céleri/Mélisse

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€

La truite

Marinée/Aspérule/Mayonnaise mélisse

* * *

L'œuf

Confit/Sabayon/Oxalis

* * *

Le magret

Petit pois/Radis/Framboise/Gnocchi sarrasin

* * *

La griotte

Estragon/Guanaja/Crumble

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