

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

* * *

Cochon

*Ravioles noir/Épinard/Pousses de saison **

* * *

Citron

Tarte renversée/Céleri

***Supplément Truffe Mélanosporum 10,00€**

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€

Chou-fleur

Bavarois/Raifort/Poire/Acidulées

* * *

Volaille

*Marbrée/Panais/Croûte végétal/Jus réduit**

ou

Truite

*François Guidat/Céleri/Vanille**

* * *

Butternut

Crème brûlée/Confite/Châtaigne

***Supplément Truffe Mélanosporum 10,00€**

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

Canard/Poire/Café

* * *

Œuf

*Bio/Crousti-coulant/Butternut/Piqûre de sapin **

* * *

Veau

*Rôti aux écorces/Panais/Gnocchi/Jus fumé **

* * *

Les racines

Persil/Céleri/Chocolat/Pointes citronnées

***Supplément Truffe Mélanosporum 10,00€**

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