



Auberge des Gorges

Hôtel & Table épicurienne

Vallée de Chamonix - Mont Blanc

Lucas, Benjamin, Victor, Céline et Hugo vous proposent de prendre place à l'une de nos tables pour vivre une expérience épicurienne entre Lacs et Montagnes, qui façonne notre identité.

Nos menus carte blanche évoluent au fil des jours, des saisons, des arrivages et de l'imagination de notre Chef et Maître de Maison pour vous faire découvrir notre univers culinaire.





Auberge des Gorges

Hôtel & Table épicurienne

Vallée de Chamonix - Mont Blanc

Menu 58 €

Balade en Alpage

Servis uniquement pour le déjeuner

Ce menu en 4 services est une première approche à notre cuisine et notre univers, il se compose de deux entrées, un poisson, et un dessert.

Accord mets et vins « Découverte » 25 €

Savoie – Ludovic Archer « Chasse Nuage » 2022

Pouilly Fumé – Maison Regnard « Le Pavillon » 2021

Viognier – Les Vins de Vienne 2020

Brasserie du Mt Salève – Cédrat

Accord mets et vins « Grands Vignobles » 50 €

Patrimonio – Muriel Giudicelli 2022

Chablis 1er Cru – Thomas Pico « Beauregard Mise Tardive » 2019

Condrieu – E. Guigal « La Doriane » 2021

Champagne – Delamotte « Blanc de Blancs »

Veuillez noter que l'expérience qui vous sera proposée est construite autour d'un menu unique. Merci de nous indiquer les éventuelles restrictions alimentaires au moins 48H à l'avance. Nous nous réservons le droit de ne pas pouvoir vous proposer d'alternatives au-delà de ce délai.



Auberge des Gorges

Hôtel & Table épicurienne

Vallée de Chamonix - Mont Blanc

Menu 85 €

Ascension Alpine

Ce menu en 6 services est la quintessence de notre maison et représente l'expression la plus pure de la cuisine de notre Chef et de notre Cheffe Pâtissière, il se compose de deux entrées, un poisson, une viande et deux desserts

Accord mets et vins « Découverte » 30 €

Savoie – Ludovic Archer « Chasse Nuage » 2022

Pouilly Fumé – Maison Regnard « Le Pavillon » 2021

Viognier – Les Vins de Vienne 2020

Arbois – Domaine Rolet « Trousseau » 2018

Brasserie du Mt Salève – Cédrat

Accord mets et vins « Grands Vignobles » 65 €

Patrimonio – Muriel Giudicelli 2022

Chablis 1er Cru – Thomas Pico « Beauregard Mise Tardive » 2019

Condrieu – E. Guigal « La Doriane » 2021

Corton Grand Cru – Maion Latour « Clos de la Vigne au Saint » 2010

Champagne – Delamotte « Blanc de Blancs »

Veuillez noter que l'expérience qui vous sera proposée est construite autour d'un menu unique. Merci de nous indiquer les éventuelles restrictions alimentaires au moins 48h à l'avance. Nous nous réservons le droit de ne pas pouvoir vous proposer d'alternatives au-delà de ce délai.



Auberge des Gorges

Hôtel & Table épicurienne

Vallée de Chamonix - Mont Blanc

Nos artisans et producteurs

Pain

Jacquier Éric aux Houches, Haute Savoie

Escargot

Domaine des Orchis à Poisy, Haute Savoie

Lentille

Gaëc Le Regain à Massongy, Haute Savoie

Fruits et Légumes

Terre de Savoie à Saint Baldoph, Savoie

Fruits Rouges

La Framboiseraie à Loisin, Haute Savoie

Légumes, Herbes, Jeunes-Pousses

Le Champ des possibles à Viuz en Sallaz, Haute Savoie

Herbes, Jeunes-Pousses et Fleurs

Jean Luc Raillon à Saint Vincent de la Commanderie, Drome

Pigeon et autres volailles d'exceptions

Maison Miéral à Bourg en Bresse, Ain

Poissons et produits de la Mer

Du Léman à l'Océan à Maxilly-sur-Léman, Haute Savoie

Viande et Salaison

Maison Bello à Megève, Haute Savoie

Truffe

Alena à Barsac, Gironde

Fromages

Joseph Paccard Artisan Affineur à Manigod, Haute Savoie

Fromages de Brebis

Fromagerie des Croets Mastins à Les Houches, Haute Savoie

Chocolat, Thé et Café

Shouka à Chamonix, Haute Savoie

Couteaux

Didier Simond à Chamonix, Haute Savoie

A large, solid red circle is centered on a white background. Inside the circle, the text "MICHELIN" and "2024" are written in white, bold, sans-serif font. "MICHELIN" is on the top line and "2024" is on the bottom line, both centered horizontally.

MICHELIN
2024