



Auberge des Gorges

Hôtel & Table épicurienne

Vallée de Chamonix - Mont Blanc

Carla, Mahima, Victor, Inès et Hugo vous proposent de prendre place à l'une de nos tables pour vivre une expérience gastronomique originale aux inspirations du Monde et voyages de notre Chef.

Ce menu unique en carte blanche est le fruit d'une créativité et de la collaboration avec notre cuisine de producteurs et artisans de Haute Savoie ou bien en circuits-court.



le Collège
Culinaire
de France





Auberge des Gorges

Hôtel & Table épicurienne

Vallée de Chamonix - Mont Blanc

Menu

Balade en Alpaga 65 €

Servis uniquement pour le déjeuner

Ce menu en 4 services est une première approche de notre cuisine et de notre univers, le Chef vous propose deux entrées, un poisson, et un dessert.

Accord Mets-Vins « Découverte » 35 €

Bourgogne – Clos Sauvage « Vertige » 2022

VDF Savoie – Maison des Aricoques « Atlas Aligoté »

Crozes Hermitage – Domaine Belle « Les Terres Blanches » 2021

Coteau de l'Aubance – Château de Bois Brinçon « La Morinière » 2019

Accord Mets-Vins « Grands Vignobles » 65 €

Bourgogne Cote d'Or – Jean Marc Bouley 2022

Alsace Grand Cru – Maison Trimbach « Riesling » 2016

Pouilly Fumé – Château Ladoucette « Baron de L » 2012

Sauternes – Château Rieussec 1^{er} Grand Cru Classé 2010

Veillez 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

Ascension Alpine 95 €

Ce menu en 6 services est la quintessence de notre maison et représente l'expression la plus pure de la cuisine de notre Chef, nous vous proposons deux entrées, un poisson, une viande et deux desserts

Accord Mets-Vins « Découverte » 45 €

Bourgogne - Clos Sauvage « Vertige » 2022

VDF Savoie - Maison des Aricoques « Atlas Aligoté »

Crozes Hermitage - Domaine Belle « Les Terres Blanches » 2021

Corbière - Gerard Bertrand « Cuvée 100 Les Arbousiers » 2019

Coteau de l'Aubance - Château de Bois Brinçon « La Morinière » 2019

Accord Mets-Vins « Grands Vignobles » 85 €

Bourgogne Cote d'Or - Jean Marc Bouley 2022

Alsace Grand Cru - Maison Trimbach « Riesling » 2016

Pouilly Fumé - Château Ladoucette « Baron de L » 2012

Minervois La Livinière - Gerard Bertrand « Clos d'Ora » 2013

Sauternes - Chateau Rieussec 1^{er} Grand Cru Classé 2010

Veillez 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 Eric aux Houches, Haute Savoie

Escargot

Domaine des Orchis à Poisy, Haute Savoie

Fruits et Légumes

Terre de Savoie à Saint Baldoph, 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 Venaison

Villette Viande à Chierzy, Picardie

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