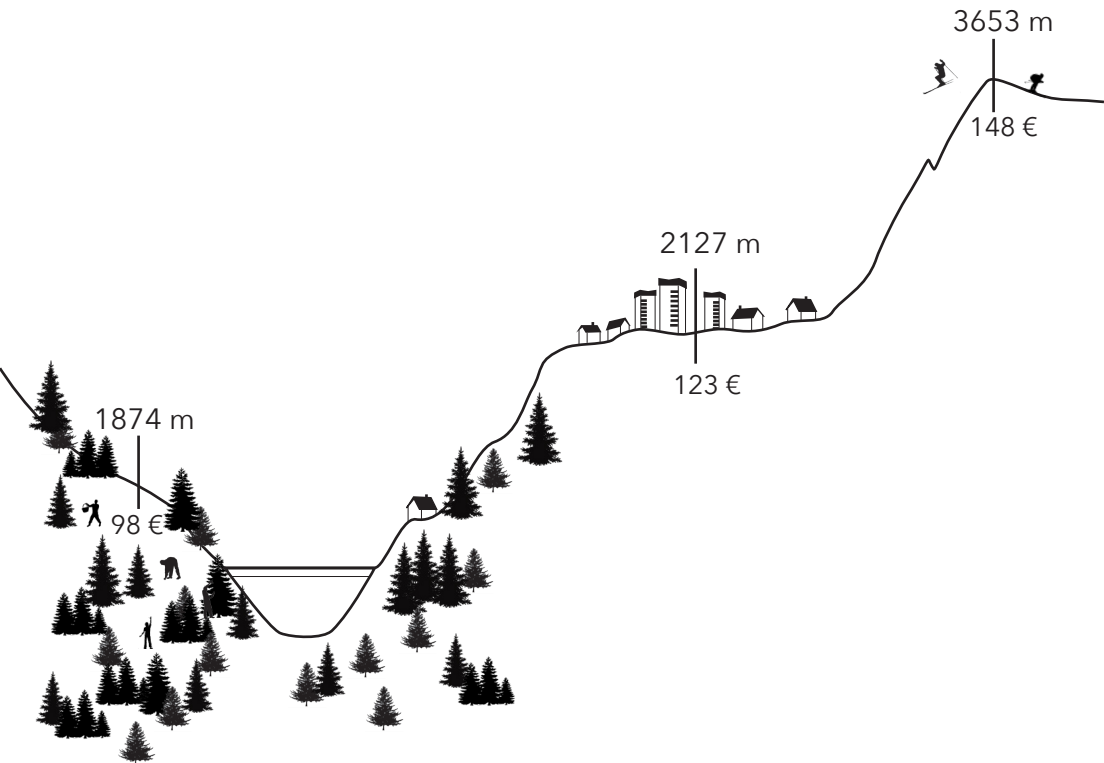




Le Chef Clément Bouvier est heureux de vous accueillir
dans son univers, le temps d'une balade en forêt ...
Les menus sont élaborés autour de produits locaux
et de saison que nous offre la nature.
Découvrez vos plats au fur et à mesure du service.



Un repas est un moment de partage, et dans un souci d'équilibre, le même menu sera servi pour l'ensemble de la table.

NOS COLLABORATEURS

Légumes

Adrien Billard (La Motte-Servolex, Savoie)

Viandes

Frédéric Limbarinu (Séez, Savoie)

Bruno Revel (Chambéry, Savoie)

Nadège et Nicolas Blanc (Meyrieux-Trouet, Savoie)

Alain et Daniel Raymond (Ayrens, Cantal)

Maison Milleret (Chambéry, Savoie)

Véronique Iannuzzi (Les Echelles, Savoie)

Poissons

Olivier Parpillon (Bourdeau, Savoie)

Famille Petit (Chamousset, Savoie)

Truffes

Gilbert Hugou-Dumas (Rougiers, Var)

Fromages

Paulette Marmottan (La Savine, Savoie)

Frederic Muller (Termignon, Savoie)

Caves d’Affinage de Savoie (Rognaix, Savoie)

Lait/Beurre

Coopérative de Bourg St Maurice (Savoie)

Pains

Maison Chevallot (Séez, Savoie)

Chocolats

Sandrine Chappaz (Saint-Laurent-du-Pont, Isère)

Infusions

Christophe Vallaz (Essert-Blay, Savoie)

Coutellerie

Jean-Loup Balitrand (St Genix-sur-Guiers, Savoie)