

A la Bouitte, Hôtel, Restaurant & Spa de montagne, l'été est Meilleur en septembre...

Septembre 2020 restera à marquer d'une pierre blanche pour la famille Meilleur, qui exceptionnellement, a choisi d'ouvrir sa maison jusqu'au 27 septembre.

Il s'agit d'une chance unique de séjourner dans la maison triplement étoilée au guide Michelin au sortir de l'été, comme une promesse de tranquillité une fois passée l'effervescence estivale. C'est aussi l'occasion rêvée de découvrir l'arrière saison à la montagne entre randonnées et balades en forêt dans une nature encore généreuse (champignons, fruits des bois, gibier) qui ne cesse d'inspirer les chefs.



La densité des couleurs d'automne, ses forêts flamboyantes et sommets saupoudrés de neige, la beauté des paysages, la douceur de la lumière et les températures encore clémentes...tout est propice au ressourcement. Une parenthèse enchantée aux portes de la Vanoise à laquelle vous convient René et Maxime Meilleur.

Les derniers jours d'ouverture seront l'occasion d'une soirée exceptionnelle autour du caviar de la maison Pétroussian et de la cuisine de René et Maxime Meilleur. Deux entreprises familiales aux histoires convergentes et aux valeurs communes, réunies par une amitié de vingt ans (Mickaël Pétroussian nous fera l'honneur de sa présence) et animées par la quête perpétuelle de l'excellence.

A la carte, quelques-uns des plus beaux produits autour du caviar et de la mer associés aux produits du terroir, dont voici un aperçu pour se mettre en appétit :

*Tartine fleur d'or « beurre au Caviar », herbes fraîches.
Saumon «Yagouline» Galette de maïs, raifort, pétale de betterave.
Caviar Alverta Impérial, caviar séché, Neige de tomates, crème acidulée, noisettes sauvages.
Caviar Ossétra Impérial, Polenta grains moyens à déguster à la cuillère.
Caviar Maturé, Pièce de bœuf grillée, cèpes, jus réduit.
Caviar Daurenki Impérial, Sérac de brebis du village du Chatelard.
Caviar liquide Talisman, une adaptation du «Lait dans tous ses états », dessert emblématique de la maison...*

Si lors des soirées œnologiques, le menu est élaboré en fonction des vins, René et Maxime se livrent ici à l'exercice inverse en proposant des accords mets et vins d'après les produits cuisinés. **Rendez-vous le jeudi 24 septembre** pour ce dîner d'exception.

Tarif 390 € tout compris.



Contacts presse

Yves Bontoux : ybontoux@orange.fr - Tél. : +33 (0)6 07 57 59 13

Aude Pollet Thiollier : audepolletthiollier@gmail.com - Tél. : +33 (0)6 68 00 71 58