

Des mouffles à la cuisine

Les tables récompensées

L'Oxygène a reçu un **Bib Gourmand au guide Michelin** en janvier 2019.

Benjamin, le chef, apporte une touche de **modernité à la cuisine du terroir**.

On salive devant les plats proposés comme le filet d'Omble Chevalier, le risotto citron-cranberries, l'écume de langoustine et Yuzu et le dessert «Altitude 4810», biscuit châtaigne, potimarron et crème glacée vanille.

À 2 kms de la station. Belle terrasse plein sud avec vue sur la station de Valmorel.

L'Oxygène :

04 79 09 81 80 - www.oxygene-hotel.fr

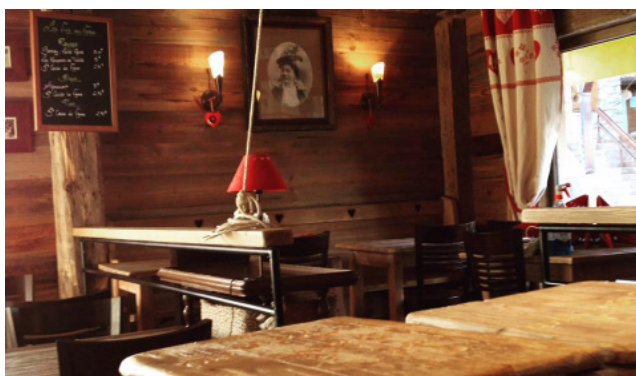


Le Gault et Millau a renouvelé sa confiance au chef du Petit Prince qui œuvre depuis de nombreuses années afin d'améliorer sa **cuisine du terroir, généreuse et raffinée**, comme le diot à la compotée d'oignons et myrtilles, pormoniers sauce gamay.

L'ambiance y est chaleureuse comme dans un chalet de montagne.

Le Petit Prince :

contact@restaurant-lepetitprince.com -04 79 09 81 71



Notre nouveauté

Dans un cadre chaleureux et cosy, le chef du Refuge propose une **cuisine simple et raffinée** telle que les demi-coquelets rotis accompagnés de purée maison.

De 15h à 17h le restaurant se transforme en salon de thé pour accueillir les familles de retour du ski ou de la piste de luge à deux pas, autour d'un **chocolat chaud offert** pour une crêpe ou un dessert consommé. Le bon plan à prix minis !

Le Refuge :

mrvallier.sarambre@sfr.fr



La table de nos grands-mères



La Table du Berger à Valmorel est un petit restaurant convivial plein de charme, où l'on retrouve des plats sortis des livres de **recettes familiales revisitées**, des produits du **terroir et de saison**, une présentation soignée et des tables personnalisées avec un prénom.

La Table du Berger :

04 79 09 81 94 - www.latableduberger73.com



valmorel.com

Des mouffles à la cuisine

Ça brunch !



On brunch à la résidence Anitéa (en cours de classement *****). Au coeur de cette nouvelle résidence, on peut profiter du spa mais aussi des **brunchs du dimanche** ouverts à tous.

Des **produits frais et de qualité** pour entamer une bonne journée ou chiller toute la journée, suivi d'un moment détente au spa.

Anitéa (en cours de classement *****) :
04 50 27 22 72 - www.mgm-hotels-residences.com

Côté bon plan

35 €

Déjeuner

Spa thermal



Plaisir et détente absolus à La Léchère-Les-Bains avec l'offre du **restaurant «L'O à la bouche»** et le **spa thermal «O des Lauzes»**.

Petit moment plaisir avec la **dégustation du menu du jour** (entrée, plat, fromage et dessert) composé de produits de saison, suivi du **moment de détente** de 2h30 plongé dans l'eau thermale.

L'O à la bouche :
04 79 22 61 61
<https://restaurant.la-lechere-tourisme.com/>

100 % local

Marion et Stéphane sont des sportifs proches de la nature. Naturellement ils ont souhaité créer des **produits BIO**, aux plantes de montagne, bien connus en Savoie : **les crozets**.

Ces petites pâtes carrées nature, à la farine de sarrasin ou à la farine d'épeautre sont déclinées à l'ortie ou à l'ail des ours **cueillis par leurs soins**.

Ils sont installés dans le petit village du Fey-Dessous à 5kms de la station de Valmorel où ils vendent leurs produits les mercredis de 17h30 à 20h.

Gong :
gong.savoie@gmail.com



valmorel.com