le Piaf

Le Piaf reprend son envol… direction les sommets !

Megève et Val d'Isère : Le Piaf rouvre ses deux nids d'altitude pour l'hiver, prêt à faire vibrer les Alpes, du dîner jusqu'au dernier verre.

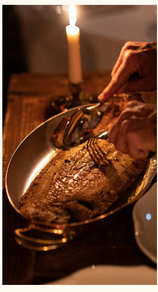


Cet hiver, l'oiseau le plus festif des Alpes retrouve deux destinations incontournables : Megève, dès le jeudi 10 décembre, puis Val d'Isère le vendredi 18 décembre.

Au cœur des stations, Le Piaf fait de chaque dîner une véritable expérience, où la musique accompagne les conversations avant de laisser place à la fête. Une invitation à prolonger la nuit dans une atmosphère conviviale et élégante, fidèle à l'art de vivre de la maison.







Piaf Megève : le nid est de retour au village

Au cœur du village de Megève, Le Piaf retrouve son écrin montagnard pour une nouvelle saison placée sous le signe de la fête. Entre restaurant, piano-bar et bar à cocktails, ce lieu d'encanaillement invite à prolonger les dîners jusque tard dans la soirée. Dans une atmosphère feutrée, portée par une programmation artistique, les conversations s'animent, les cocktails se succèdent et la soirée prend progressivement une tout autre dimension.

Côté cuisine, la carte célèbre les plaisirs gourmands de l'hiver avec des assiettes généreuses et réconfortantes : croque-monsieur truffé, carpaccio de Saint-Jacques au caviar, pavé de saumon rôti et sa fondue de poireaux ou encore belle côte de veau à la crème et à la truffe noire. Pour terminer sur une note sucrée, Saint-Honoré praliné ou carpaccio d'ananas frais.

Contact

+33 (0)4 58 77 00 30
contact@lepiaf-megeve.com
-
1306 Route Nationale
74120 Megève, France

@ lepiaf_restaurant lepiaf-restaurant.com







Piaf Val d'Isère : c'est ici que la saison décolle

Au cœur de la mythique station de Val d'Isère, Le Piaf renoue avec l'effervescence des soirées alpines. Dans un décor intimiste, le piano-bar devient le théâtre de soirées animées, où les notes de musique donnent le tempo et invitent les convives à se laisser porter jusqu'au bout de la nuit.

À table, la carte fait la part belle à la gourmandise : belles tranches de foie gras, velouté de chou-fleur à la truffe noire, homard bleu rôti, linguines crémeuses légèrement épicées ou encore belle côte de bœuf accompagnée de frites fraîches à partager. En dessert, la pavlova « Mont-Blanc », le Paris-Brest et la tarte fine aux pommes servie avec sa glace à la vanille viennent clore le repas en douceur.

Contact

+33 4 58 83 01 38
contact@lepiaf-valdisere.com
-
125 Route de l'Eau Rousse
73150, Val d'Isère

@ lepiaf_restaurant lepiaf-restaurant.com

PHOTOS