



**EMMANUEL ET KRISTINE RENAUT OUVRONT
EN DÉCEMBRE UNE TABLE GASTRONOMIQUE
ÉPHÉMÈRE EN LIEU ET PLACE DU
FLOCONS VILLAGE À MEGÈVE**



Pendant les travaux du Flocons de Sel - l'hôtel*** et le restaurant triplement étoilé au Guide Michelin du chef Emmanuel Renaut, le Chef installe à partir de décembre et tout l'hiver « La Table d'Emmanuel Renaut », une table éphémère pour une expérience gastronomique inédite où il proposera sa cuisine dans un format exclusif et intimiste.**

À cette table éphémère, le Chef offrira un **menu capsule en 7 temps**, conçu comme une véritable **collection culinaire**. Chaque plat incarnera la quintessence de la cuisine d'Emmanuel Renaut.

Emmanuel Renaut a conquis ses **trois étoiles au Flocons de Sel à Megève**. Peu à peu, réciproquement, sa cuisine a apprivoisé la montagne comme la montagne est venue habiter sa cuisine. Le chef s'est fait explorateur de ce territoire si particulier. Tout son univers, il l'a bâti autour de ce refuge et de ses ressources. Pour le chef, la montagne qu'il parcourt dans ses longues randonnées et ses sessions d'alpinisme est le point de départ de toutes ses inspirations.

C'est avec l'âme d'un guide de haute montagne qu'Emmanuel Renaut s'attache à mener la gastronomie française à son plus haut niveau. À travers ses plats, se sont toutes les **potentialités d'une montagne qui se déploient**, plantes et animaux d'un terroir indompté.

Cette Table éphémère est l'occasion rêvée de savourer cet hiver à Megève la cuisine d'un des plus grands chefs de notre époque avant la réouverture de son écrin l'année prochaine.

LA TABLE D'EMMANUEL RENAUT
À partir de décembre et tout l'hiver
Flocons Village
75, rue Saint François, 74120 Megève

Menu en 7 temps : 325 € par personne hors boissons

Du jeudi au lundi inclus, ouvert uniquement au dîner

Informations et réservations :
emmanuelrenaut.com