

Dès le 25 octobre, le Domaine de Primard dévoile sa nouvelle expérience gastronomique.

Initiée par le Chef Geraud Dupuis, Savoyard d'origine et de cœur, la raclette montagnarde s'invite à la Table d'Hôtes du Domaine pour un moment gourmand et chaleureux.

Tous les vendredis et samedis soir, les hôtes sont transportés dans une atmosphère conviviale, autour d'une table où la rencontre et le partage sont au cœur de l'expérience.

Ce dîner d'exception, propice aux longues soirées d'hiver et élaboré avec les produits d'excellence de Bernard Mure-Ravaud, Fromager Meilleur Ouvrier de France à Grenoble, est une invitation au partage d'instant précieux, en famille ou entre amis.

Vin chaud au coin du feu

Prémices des montagnes
(gougères, bizole au génépi, cannelés à l'Abondance)

Raclettes artisanales du Fromager
Bernard Mure-Ravaud, Meilleur
Ouvrier de France accompagnées des
charcuteries de la célèbre Maison Baud
à Annecy, pommes de terre et salade
verte

Desserts savoyards et fruits de saison

Guimauves aromatisées à la chartreuse
à griller au feu de bois

La Savoie s'invite au Domaine de Primard !



INFORMATIONS PRATIQUES :

75€ par personne (hors vins)
- inclus : vin chaud, eaux, et boissons chaudes

Capacité maximum : 14 personnes
Les vendredis et samedis soir
Service unique : 19h30

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :

reservations@domainedeprimard.com

Événement disponible du 25 octobre 2024
au 1er mars 2024

CONTACT PRESSE :

solene@pascalevenot.fr
nastasia@pascalevenot.fr

