



## Un été au sommet chez EMMANUEL RENAUT

À chaque saison, le Chef Emmanuel Renaut puise son inspiration dans la montagne qui l'entoure.

*Cet été est l'occasion idéale pour vivre une journée à la découverte du terroir du Chef trois étoiles, sous le soleil estival.*



### La balade débute à l'heure du déjeuner au **Flocons Village**, au centre de Megève.

Le Bistrot, aux allures de refuges traditionnels, dévoile une terrasse ensoleillée pour profiter de la cuisine de marché mis au menu de la carte estivale. Tarte aux fromages de pays, Fera fumée du Lac et pommes de terre à l'huile d'herbes, clafoutis aux cerises... Dès le déjeuner, le chef Emmanuel Renaut donne un aperçu de la richesse du terroir local, tout en simplicité et en gourmandise.



### L'été, la Montagne s'arpente à pied.

Le Chef Emmanuel Renaut invite à poursuivre l'après-midi par une randonnée sur les massifs de Rochebrune. L'itinéraire débute à seulement 1 km de l'Hôtel du Flocons de Sel et mène les marcheurs à travers des sous-bois et des alpages verdoyants. À 1 891 mètres d'altitude, ils s'émerveillent devant le Mont-Blanc, sommet de l'Europe avant de redescendre pour le dîner.

Flocons de Sel

Départ à 1km de l'hôtel

Rochebrune -  
Megève

Rochebrune  
1754m

### La journée s'achève tout en élégance, à la table trois étoiles du **Flocons de Sel**.

Le Chef Emmanuel Renaut y continue son dialogue avec la nature, associant avec maîtrise les herbes sauvages de la cueillette quotidienne aux produits des artisans, pêcheurs et éleveurs locaux. Des surprises, fraîches et savoureuses, attendent les convives impatients, tels les gnocchis de pomme de terre et betterave ou l'image du jardin, des prés et des bois, composé avec les salades, les herbes et les fleurs du potager.

*Un final enchanté au sommet de l'excellence.*



#### INFORMATIONS PRATIQUES

LE FLOCONS DE SEL

Relais & Châteaux Flocons de Sel\*\*\*\*\*  
1775 route du Leutaz 74120 MEGÈVE

+33(0)4 50 21 49 99  
contact@floconsdesel.com

#### CONTACTS MÉDIA

MELCHIOR  
Agence de communication

EMMELYNE LETELLIER  
emmelyne@agencemelchior.com  
+33 (0)6 95 54 67 17

EMMA MORIS  
emma.moris@agencemelchior.com  
+33(0)6 68 59 29 44