



# CHAMBARD

## Le Chambard célèbre “La Chasse d’Été” du 18 mai au 21 juin 2026

Du 18 mai au 21 juin, Le Chambard, sous l’impulsion du Chef **Olivier Nasti**, propose une programmation dédiée à “**La Chasse d’Été**”, mettant à l’honneur le gibier d’été, la saisonnalité et les produits du territoire alsacien.

Fidèle à son univers inspiré par la nature, la montagne et les savoir-faire locaux, le Chef décline cette thématique à travers plusieurs expériences au sein de ses différents espaces.



**À La Table d’Olivier Nasti**, le **Menu Histoire “La Chasse d’Été”** propose une immersion dans cet univers à travers un **menu en 3 plats et 1 dessert (180€)**, servi au déjeuner tous les jours d’ouverture ainsi qu’au dîner certains soirs de la semaine. **Une soirée spéciale** autour de la selle de chevreuil sera également **organisée le 4 juin**.

**À la Winstub**, plusieurs **suggestions autour du gibier d’été** viendront enrichir la carte, du chevreuil au sanglier, dans un esprit plus traditionnel et convivial.

**Deux rendez-vous** ponctueront également cette saison : **une soirée Producteur & Artisan** avec les **Frères Balzer le 28 mai**, puis un **barbecue festif** autour des **grillades de gibier** et du champagne **le 18 juin** dans la ruelle gourmande du Chambard.

L’hôtel propose un **séjour immersif “La Chasse d’Été”**, comprenant une nuit au Chambard, un dîner gastronomique autour de cette thématique, une excursion en montagne ainsi qu’une découverte du patrimoine naturel alsacien.

À travers cette programmation, Le Chambard réaffirme son engagement pour une gastronomie durable, ancrée dans la saisonnalité et la valorisation des producteurs locaux.