



**EMMANUEL ET KRISTINE RENAUT OUVRENT LE BOITET,
UN REFUGE GOURMAND SUR LES PISTES DU MONT D'ARBOIS**



Megève, le 30 janvier 2025 – Après avoir conquis les sommets de la gastronomie avec son restaurant triplement étoilé **Flocons de Sel**, le chef **Emmanuel Renault** signe une nouvelle adresse au cœur des montagnes. **Le Boitet**, niché sur les pistes du **Mont-d'Arbois** à Saint-Gervais, offre une cuisine de tradition, généreuse et réconfortante, fidèle à l'ADN du chef.

Derrière le comptoir qui sépare la cuisine de la salle, Emmanuel Renaut découpe, ajuste et dresse avec la même passion. Mais ici, pas de veste blanche ni de toque : pantalon de ski, bretelles et pull de montagne suffisent.

Le Boitet est un retour à l'essence des restaurants d'altitude : une cuisine simple mais jamais simpliste

À la carte, **des classiques intemporels** qui sentent bon la montagne et la convivialité : terrine de gibier maison, croûte aux fromages de nos alpages, quiche au Beaufort ou encore une omelette forestière. Quelques plats plus audacieux viennent compléter l'offre, toujours dans l'esprit du chef.

Un retour aux sources pour le chef

Grand passionné de ski et fidèle participant au Challenge des chefs, Emmanuel Renaut n'en est pas à son premier restaurant d'altitude. Pendant près de dix ans, il avait tenu **Le Forestier**, sur les pistes de Rochebrune à Megève. Lorsqu'un ami l'a sollicité pour reprendre **Le Boitet**, il n'a pas pu résister. Avec cette ouverture, **Emmanuel Renaut renforce sa présence autour du Mont-Blanc**, inscrivant Le Boitet dans la lignée de ses établissements d'exception. **Un rendez-vous gourmand pour les skieurs et amoureux de la montagne**, qui pourront savourer leur repas face à l'une des plus belles vues sur le toit de l'Europe.

Ouvert le midi et en hiver uniquement, selon les dates d'ouverture des remontées mécaniques du domaine Evasion Mont-Blanc