

DEEP NATURE RESORTS CHAMONIX *****

Les fêtes de fin d'année vue sur le Mont-Blanc !

Avec ces magnifiques chalets dans la vallée de Chamonix, **Deep Nature Resorts Chamonix** offre un moment au charme minéral en parfaite harmonie avec la nature pour se retrouver et célébrer les fêtes de fin d'année dans cet écrin au cœur de la chaîne du Mont-Blanc. Un séjour en totale déconnexion...

Une bistronomie 100 % alpine

Deep Nature Resorts Chamonix, propose avec son restaurant, La Table des Granges, une carte fidèle à son terroir, qui valorise l'agriculture locale. Le chef Louis Martinez apporte sa large vision de la gastronomie et sa précision en travaillant avec les produits de la vallée, avec un calendrier au plus près des saisons. S'attabler à la Table des Granges avec une vue à 180° sur la chaîne du Mont-Blanc fait partie du processus de lâcher prise. Objectif *reset* et gourmandise.

Pour Noël, La Table des Granges propose un menu à partager

120€ /adulte, 55€ / enfant :

L'AMUSE BOUCHE DU CHEF

Accompagné d'un apéritif maison

FOIE-GRAS DE CANARD MI-CUIT

Chutney de fruits et brioche maison

GYOZA DE LANGOUSTINE

Farce langoustine et sésame, bouillon aux agrumes

FILET DE BOEUF ROSSINI

Foie-gras poêlée, pommes de terre rôties à la crème de truffe, légumes braisés, jus corsé
OU

OMBLE CHEVALIER CUIT SUR PEAU

Risotto au Safran, émulsion citron/gingembre, légumes en textures et citron caviar

TROU SAVOYARD

ARDOISE DE FROMAGES

L'INFINIMENT CITRON

Biscuit moelleux noisettes, ganache citron, gelée au limoncello et crème de vanille
OU

LE FINGER

Croustillant cacahuètes, chocolat sous plusieurs textures et fèves de tonka

Pour célébrer la nouvelle année, La Table des Granges propose

155 €/adulte 70€/enfant -10 ans

APÉRITIF MAISON

LA GAMBAS EN TEMPURA

Accompagné d'une crème d'Aïoli

LA SAINT-JACQUES SNACKÉES

Beurre d'agrumes, sarrasins grillés, topinambour

L'OEUF PARFAIT

Cuisson 64°, foie-gras et crémeux de butternut

MÉDAILLON DE VEAU EN CROUTE

Frite de polenta, émulsion au Comté, jus aux morilles et légumes glacés

OU

1/2 HOMARD FAÇON TERRE-MER

Braisé, avec os à moelle persillés, émulsion de lard et tagliatelles de légumes

TROU SAVOYARD ARDOISE DE FROMAGES

L'INFINIMENT CHOCOLAT

Déclinaison de gourmandises autour du chocolat



DEEP NATURE RESORTS CHAMONIX

C'est un hameau dans le village. Un îlot farouchement préservé des sentiers battus, perché sur les hauteurs de cette station-village familiale, face à l'Aiguille du Midi et à l'Aiguille du Goûter, à six kilomètres de Chamonix. Plongé dans le paysage exceptionnel d'un cirque glaciaire en hiver, là où les forêts, la faune et la flore tout entières offrent le plus bel exemple de biodiversité en été.



UN SPA DEEP NATURE

Avec une carte de soins-signature, Deep Nature Resorts Chamonix est une destination wellness à part entière. Dispensés avec la ligne de cosmétiques de la maison qui puise sa force dans des lieux naturels où la nature est forte, nourrie à plus de 95% d'ingrédients d'origine naturelle et avec une forte concentration d'actifs reminéralisants (minéraux du glacier d'Argentière, extraits de tamanu de Polynésie, d'algues de la mer d'Iroise, et poudre volcanique d'Islande), les soins ciblent des besoins précis, pour le corps et le visage.



En plus de ces instants de lâcher-prise individuels, l'expertise bien-être offre tout au long du séjour un parcours sensoriel qui alterne une piscine intérieure, des bains nordiques sur la terrasse, hammam, sauna, jacuzzi et sur réservation des cours de yoga... Sur 500m² à l'ambiance minérale chère à la maison, l'équipe cultive une atmosphère sereine et feutrée, avec en toile de fond omniprésente, le paysage alpin qui s'invite à travers les larges baies vitrées. Privilégiés, les hôtes des chalets peuvent même privatiser le spa.

www.deepnatureresorts.com

Contacts Presse:

Laetitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com 06 78 56 99 53
Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr 06 63 57 04 56