

LA FOLIE DOUCE HOTELS

Programme Gastronomique

Édition 2026

FOLLE FOOD

Friends

JEUDI 12 FEVRIER

LES VINS LIONEL OSMIN

LA FRUITIÈRE

Dîner d'exception

en partenariat avec Les Vins Lionel Osmin

Jeudi 12 février, Lionel Osmin prend place à La Fruitière pour un dîner accords mets et vins. Une expérience gourmande autour de vins identitaires, expressifs et singuliers.

[RÉSERVER VOTRE TABLE](#)

Menu

Saint-jacques, ponzu, huile vert, échalotes
Bouysselet 2023 - Entre Tarn & Garonne

Omble Chevalier, risotto bisque, osciètre
Clos Cancaillaü au lavoir 2023- Jurançon sec

Veau Rossini, pleurotes grillés
Clos Joliette demi-sec

Granité esprit foin, céréalier, orge
Whisky LVBVRV Peated Cask

Carré d'agneau, espuma de pommes de terre fumé, cerfeuil
Domaine Berthoumieu parcellaire Aulet 2022 - Madiran

Dessert au chocolat
Menthe Poivrée Artisanale Biarritz Bonheur

75€ par personne

[RÉSERVER VOTRE TABLE](#)

Réservation préalable requise

www.lafoliedoucehotels.com - @foliedoucehotelschamonix