



gastro-tipp.ch

Guida gastronomica ed alberghiera



LAURENT GRAU EST LE NOUVEAU CHEF DES DEUX RESTAURANTS DE L'HÔTEL SAINT-MARTIN***

Après avoir fait ses armes avec Joël Garaud (ancien chef de la Réserve de Beaulieu) puis au Bacchus Gourmand à la Maison des Arcs auprès de Philippe Rousselet (ancien chef de chez Chibois et Robuchon), Laurent Grau, 41 ans, a rejoint les deux restaurants de l'Hôtel Saint-Martin*** entouré d'une équipe de professionnels!



Sa cuisine sincère et savoureuse basée sur des produits frais lui permet de charmer les papilles des gourmets et gourmands !

Pause gourmande dans la confortable « Salle à Manger »...

cheminée de pierre de taille, la « Salle à Manger » propose exclusivement le soir un menu à 3 plats souvent structuré autour d'assiettes généreuses. Précédés d'un potage ou d'une salade du marché, gigots d'agneau rôtis à l'ail, contrefilets et leurs gratins de crozets alternent ainsi avec de savoureuses suggestions de saison. Fromage, dont l'excellent Beaufort qui a ici sa terre d'élection et, pour conclure, un ultime dessert. Macarons gourmands, poire rôtie au miel des fleurs des montagnes ... ?

Impossible de résister à : son bar feutré et élégant qui sera le lieu idéal pour profiter d'un dernier verre avant de regagner les bras de Morphée...