



La lettre de Sophie



Château-d'Oex, décembre 2022 / Photographie Catherine Gailloud @mydaywith

NOUVELLE SAISON !

Chères amies, chers amis,

Alors que les premières neiges ont recouvert la nature et le jardin endormis, notre maison bourdonne comme une ruche : c'est le début de la saison d'hiver ! L'hiver est synonyme chez nous de recommencement – un recommencement que nous accueillons chaque année avec joie dans l'attente de le partager avec vous.

Cette nouvelle saison sera placée sous le signe de la gourmandise et du partage. Au chapitre des nouveautés, nous vous proposons de découvrir nos résidences de chefs. Le principe est simple : durant une semaine un chef invité vient cuisiner à quatre mains avec notre cheffe de l'Ermitage, Kseniia Amber.

En espérant vous revoir très bientôt, je vous souhaite d'ores et déjà de douces et lumineuses Fêtes de fin d'année !

Sophie Labarraque

Chef en résidence : Nicolas Pailhes



Pour ce premier quatre mains, nous avons le grand plaisir d'accueillir le chef du restaurant l'Escapade à Richerenches (F), la capitale de la truffe ! Nicolas Pailhes est un fin connaisseur et un grand cuisinier du « diamant noir ».

Du 27 au 30 décembre et du 24 au 27 janvier, Nicolas se propose de réinterpréter la truffe avec des spécialités du Pays d'Enhaut. Il vous concoctera un menu exclusif, mais vous initiera aussi aux subtilités de la truffe à travers des [ateliers de dégustation](#). N'oubliez pas de réserver!

Quant à ceux qui ne pourront être présents à ces dates, rassurez-vous : nous servirons sa célèbre brouillade à la truffe durant tout l'hiver !

Afternoon tea de Noël et du Nouvel An



Le 25 décembre et le 1er janvier sont des journées où l'on apprécie se promener, se retrouver en famille ou entre amis, sans forcément avoir envie de s'attabler autour d'un long repas...

C'est pourquoi nous vous proposons cette saison de venir déguster notre afternoon tea à partir de 16h. Gâteaux, pâtisseries, mais aussi bouchées salées : un thé gourmand comme un jour de fête et relax... comme un lendemain de fête !

Réservation au +41 (0)26 924 25 00 ou par email info@ermitage-chateaudoex.ch

Le Bar à vin en hommage à David Niven

Vous le savez certainement, l'acteur David Niven fut l'un des résidents célèbres de Château d'Oex. Afin de lui rendre hommage, nous avons repensé notre bar à vin à son effigie



(Design) O.Walker / Studiomoderne.ch

Pour accompagner notre sélection des meilleurs crus de Suisse, nous vous proposons des « tapas » originaux, imaginés par notre cheffe Kseniia Amber : tarama façon Kseniia, tartare de veau, houmous vert et pitas... Des planchettes en guise d'apéritif ou de repas, c'est décontracté et « so chic »... à l'image de David Niven !

Mais encore...

La nouvelle carte signée Kseniia Amber, le brunch du dimanche, les scones à l'heure du thé ou encore la table commune des habitués du mardi au vendredi... Que ce soit le temps d'une heure ou de quelques jours, venez goûter à l'atmosphère cosy et familiale de l'Ermitage !

Découvrez l'Ermitage

+41 (0)26 924 25 00

Cet e-mail a été créé avec Wix. En découvrir davantage