

RESTAURANTS, LE BRASSUS

BRASSERIE LE GOGANT PAR EMMANUEL RENAUT

Emmanuel Renaut est un chef français, basé à Megève, récompensé par trois étoiles Michelin et élu «Meilleur Ouvrier de France».

Après avoir visité et soigneusement choisi des produits saisonniers provenant des meilleurs producteurs de la région, le Chef Renaut propose un menu quotidien composé de plats locaux au restaurant Le Gogant.

Tous les plats proposés à l'Hôtel des Horlogers ont été créés et signés par le Chef Emmanuel Renaut.

En patois Combier, Le Gogant est un sapin blanc et isolé d'une taille exceptionnelle. Avec l'âge, il atteint une envergure jamais connue par d'autres arbres de la forêt, devenant ainsi, un abri pour les humains et la faune.



CONTACT

Hôtel des Horlogers
Route de France 8
1348 Le Brassus

+41 21 845 08 45
welcome@hdc.swiss
hoteldeshorlogers.com



PDF généré le 30.01.2026

Map data ©2026 Google