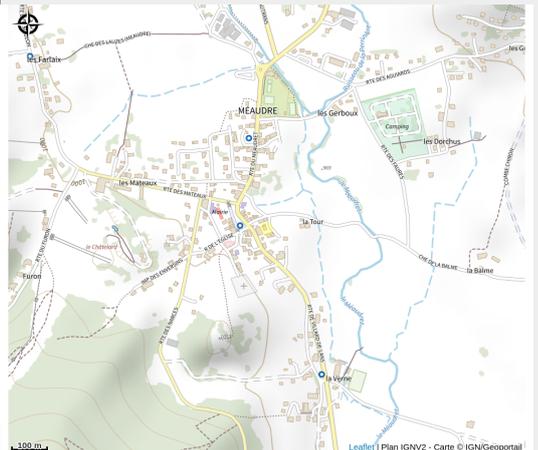


Palégréé, Chez l'Henri

Isère



Crédit photo : PHOTO SALLE OTI.jpg (Romain Guittet - studio saison)

Retour aux sources pour une cuisine à notre image. Engagée, inventive, reconnaissante, originelle et toujours plus audacieuse...

Infos pratiques

Catégorie : Restaurants

Description

Avec elle, c'est la délicatesse du végétal, les spécificités du terroir, le rythme des saisons, l'authenticité de l'agriculture, la douceur des cueillettes, la ruralité de la chasse, de la pêche durable ou encore de l'exotisme de nos inspirations de voyage qui y sont soulignés. Des produits bruts, issus de la nature environnante ou plus élaborés, en direct des producteurs locaux, sont soigneusement sélectionnés puis revisités avec audace et poésie. Dans le respect des saisons, Guillaume s'autorise tous les accords pour offrir une cuisine intuitive, inattendue et harmonieuse où l'alchimie des saveurs bouscule avec douceur notre quotidien.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

Déjeuners du vendredi au lundi et dîners le lundi, jeudi, vendredi et samedi.

Fermé le mardi et le mercredi.

Congés annuels du 15 avril au 5 mai inclus;

Services:

Animaux acceptés

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Intercommunal du Vercors le 10/04/2025

Contact

66, rue de la Tour

Méaudre

38112 Autrans-Méaudre en Vercors

Tél. 04 76 46 07 83

restaurant@palegrie.fr

<https://palegrie.fr/>