



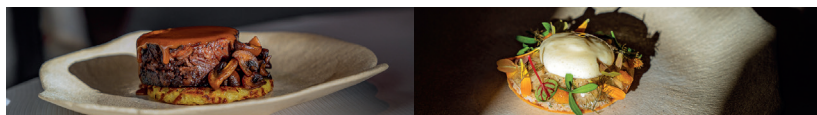
DÎNER
DANS LES
airs



Lundis 2 et 9 mars 2026 à partir de 19h

ivez une expérience gastronomique unique avec un "dîner dans les airs" à bord des télécabines de Saulire Express spécialement aménagées pour l'occasion.

Laurent Azoulay, chef étoilé du restaurant l'Ekrin, et ses équipes vous proposeront un menu accords mets et vins inédit lors de ces 2 soirées exclusives.



Informations et réservations meribel.net

DÎNER DANS LES *airs*



Quelques Bouchées salées

Cocktail au champagne
« Sommet de la Saulire »

Plat

Paleron de bœuf montbéliarde
au cœur de foie gras « façon Rossini »,
pommes paillason avec son
jus au vin rouge à la moelle

Côte Rôtie Champin Le Seigneur
2017 Jean Michel Gerin

Entrée

Crabe de Méditerranée
en chair émiettée aux agrumes de
Provence, voile d'étrille émulsion
mayonnaise allégée au citron caviar

Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre
2020 Domaine Moreau Naudet

Dessert

Larme de chocolat – Noisettes du Piémont
Chocolat Manjari 64% - crémeux noisette
Glace noisette et croustillant praliné
Quelques mignardises

Rivesaltes Grenat 1985 Domaine Cazes

780€ l'expérience en cabine privatisée pour 4 personnes maximum.

Informations et réservations [meribel.net](https://www.meribel.net)

(soit 195€/pers)