

## Bon plan

### ● La Bergerie de Plan Praz

Vingt minutes en télécabine sont nécessaires pour profiter du sens de l'accueil d'Isabelle et Jean-Jacques. Au menu, une vue époustouflante et des plats traditionnels cuisinés avec sérieux. Le plus depuis cet été: des espaces enfant, bébé et lecture pour prolonger cette pause reconstituante. Formule "panorama gourmand" (télécabine + déj.) à 24 €.

A l'arrivée de la télécabine de Plan Praz.

● 04-50-53-05-42

## Et aussi... Les tables qui bougent

### ● La brasserie de l'M

La carte offre son lot de spécialités - raclettes, fondues... - mais aussi des plats plus aventureux comme ce thon à la plancha et sa tarte Tatin de légumes confits. Le plus: la vaste terrasse qui fait face au massif du mont Blanc. Menu: 28 €; plats: à partir de 8,50 €.

61, rue Joseph-Vallot.

● 04-50-53-00-11

### ● Le Péle

Le bouche-à-oreille fait le succès de Christian Perrin. Cuissons maîtrisées et présentation raffinée sont au service d'inspirations régionales et d'échappées plus

sophistiquées. Menus: 27,50 € et 39,80 €.

Rue de l'Eglise, Les Houches.

● 04-50-55-51-16

### ● Le Sarpé

Tartare de homard et écrevisses, magrets de canard aux figues rôties... Au cœur d'un hameau typique, les Couttet proposent des recettes malignes et sophistiquées. Menus: 23 et 28 €.

30, passage des Mottets, le Village des Bois.

● 04-50-53-29-31

### ● La Cabane des Praz

Un cadre verdoyant pour ce chalet plutôt chic qui assure avec des classiques revisités - brochette de langoustine et saint-

jacques avec légumes confits façon thaïe, côte de bœuf à la plancha - et des spécialités. Formule midi: 19 €, menu: 28 €.

23, route du Golf.

● 04-50-53-23-27

### ● Le Dahu

La famille Devouassoux tient cette table depuis 1966. Une longévité due sans doute aux plats sans fioritures issus du répertoire local - tartiflettes, raclettes... - et traditionnel - cuisses de grenouille, escargots ou filet aux morilles. Menus: 13, 17 et 21 €.

325, rue Charlet-Straton, Argentière.

● 04-50-54-01-55

### NOUVEAU

### ● La Cantina



Depuis juin, Manu (photo) propose le midi de bons basics et de grandes salades fraîches composées à partir de primeurs, de chèvres de la ferme et de