

# Le Diable au Cœur



**Ugo MOUNIER  
et son équipe**



7, rue des Gorges - 38860 Les Deux Alpes  
Tél. : 04 76 79 99 50 - Fax : 04 76 80 23 09  
Courriel : contact@lediableaucoeur.com  
Site : www.lediableaucoeur.com

Le Restaurant d'altitude Le DIABLE AU CŒUR s'est ouvert en décembre 2004 à 2400 mètres d'altitude aux Deux Alpes. Il constitue une extension du CHALET MOUNIER situé un peu plus bas avec son restaurant le P'TIT POLYTE ("cuisine gastronomique"). Le DIABLE AU CŒUR est dirigé par Ugo MOUNIER alors que Le CHALET MOUNIER est sous la responsabilité de son frère Alban. Tous deux sont les fils de Robert et Georgia MOUNIER qui ont fait du Chalet un établissement de premier ordre.

Le DIABLE AU CŒUR est juché au sommet des crêtes, au cœur du site de la "Piste du Diable", d'où son enseigne. On peut l'atteindre aisément par le télécabine du Diable. L'établissement est entouré d'un cirque montagneux majestueux. Ugo Mounier a grandi dans l'environnement professionnel familial, mais cela ne l'a pas empêché de poursuivre des études commerciales à Grenoble Ecole de Management. Son chef Michel GUERIN a auparavant occupé la même fonction au CEP, à Fleurie (Beaujolois), un restaurant gastronomique réputé. Il pratique une cuisine traditionnelle évoluée, à base de produits de qua-

lité, avantagée par ses acquis en matière de gastronomie. Aurélie POIROT, l'épouse du chef du CHALET MOUNIER qui possède une formation en sommellerie, est également chargée de l'organisation du service. La carte des vins, dans laquelle tous les vignobles de l'Hexagone sont représentés, accorde une place particulière aux côtes du Rhône et aux vins de Savoie. La terrasse, protégée du vent par des baies vitrées, est magnifique au soleil. Le DIABLE AU CŒUR est une belle réalisation.

## Menus :

**A midi :** plat du jour entre 15 € et 21 €. Menu du jour (entrée, plat ou plat, dessert) entre 19 € et 28 €. Menu enfant à 11 €. Carte.

**Le soir :** uniquement sur réservation (groupes d'au moins 20 personnes) menu spécial entre 30 € et 40 €.

**Deux salles :** 120 couverts

**Terrasse :** 250 couverts

**Ouverture** 7/7 jours de décembre à Avril et de Juin à Septembre.

## Spécialités :

- Terrine de Beaufort à l'artichaut.
- Saucisson brioché à la Duxelles (champignons).
- Gratin de Crozets à la joue de porc confite, gratinés au fromage.
- Magret de Canard aux baies de myrtilles, pommes criques.
- Crumble pommes cannelle, glace vanille, sauce miel et noix.