

# Hotel Restaurant Les Gardettes

## 39 medias

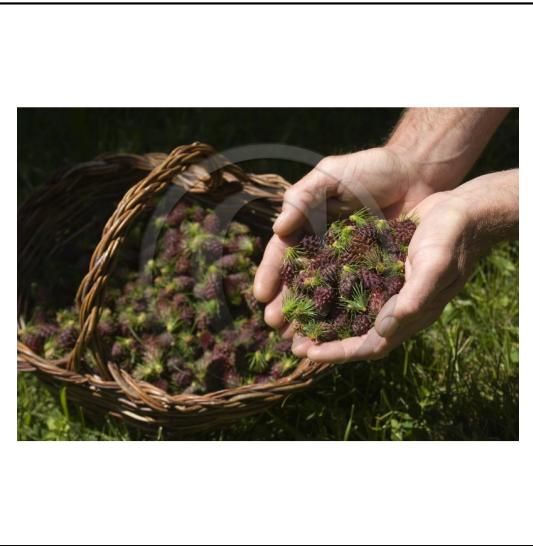
L'Hôtel Restaurant les Gardettes se situe au pied des pistes dans la station de ski d'Orcières Merlette.

VD4V5632.jpg



Cône femelle de mélèze (larix decidua) // Female cone of larch (Larix decidua)

VD4V5684.jpg



Cône femelle de mélèze (larix decidua) // Female cone of larch (Larix decidua)

VD4V8680.jpg



Hôtel restaurant Les Gardettes, Orcières, Hautes-Alpes, 05. Vallée du Champsaur

120016.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson élaboré des sorbets à partir des fleurs, génépi, sureau ou mélèze // Hautes-Alpes (05), valley of Champsaur, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson develops sorbets from flowers, wormwood, elder or larch

VD4V5669.jpg



Flore alpine, fleur femelle | Alpine flower, European Larch

VD4V6423.jpg



Délice de fleurs de mélèzes. [www.gardettes.com](http://www.gardettes.com)

VD4V6440.jpg



Délice de fleurs de mélèzes. [www.gardettes.com](http://www.gardettes.com)

VD4V8668.jpg



Sorbet aux fleurs de mélèze. Stéphane, chef cuisinier. [www.gardettes.com](http://www.gardettes.com)

VD4V8673.jpg



Sorbet aux fleurs de mélèze. Stéphane, chef cuisinier. [www.gardettes.com](http://www.gardettes.com)

80795p.jpg



Station de ski Orci

120016.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des sorbets à partir des fleurs, génépi, sureau ou mélèze // Hautes-Alpes (05), valley of Champsaur, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson develops sorbets from flowers, wormwood, elder or larch

115158.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

115162.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

115163.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

115164.jpg



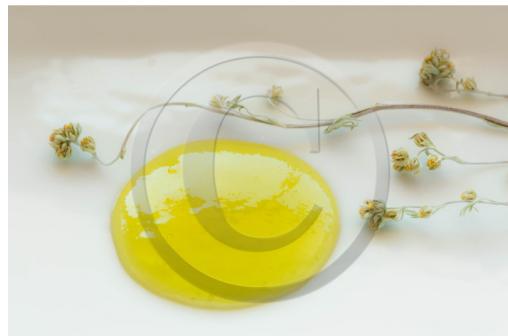
Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

120000.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

115165.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

120001.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

120002.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

120004.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

120003.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

120005.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

120007.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

120008.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

120009.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

115148.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture et raviolis du Champsaur, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam and Champsaur raviolis, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

115149.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture et ravioles du Champsaur, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam and Champsaur ravioles, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

115151.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture et ravioles du Champsaur, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam and Champsaur ravioles, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

115155.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture et ravioles du Champsaur, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam and Champsaur ravioles, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

115156.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture et ravioles du Champsaur, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam and Champsaur ravioles, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

120013.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière accompagnée avec des ravioles du Champsaur, une spécialité culinaire de la vallée du Champsaur // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

120014.jpg



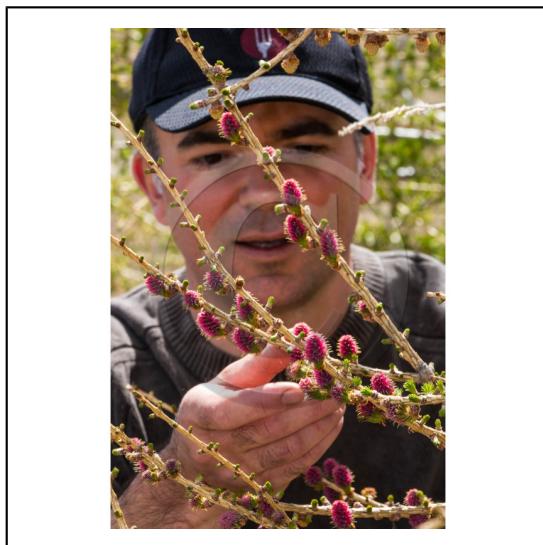
Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière accompagnée avec des ravioles du Champsaur, une spécialité culinaire de la vallée du Champsaur // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

120015.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière accompagnée avec des ravioles du Champsaur, une spécialité culinaire de la vallée du Champsaur // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

120037.jpg



hotel restaurant Les Gardettes

120012.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, confiture, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des préparations qui se distinguent des confitures car elles sont fabriquées à partir des infusions des fleurs qu'il cueille, elles ont la texture d'une gelée de fruits et se dégustent de la même manière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, jam, Stéphane Bertrand-Pélisson develops preparations differ jams because they are made from infusions of flowers that harvest, they have the texture of a fruit jelly and eaten in the same way

120011.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des sorbets à partir des fleurs, génépi, sureau ou mélèze // Hautes-Alpes (05), valley of Champsaur, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson develops sorbets from flowers, wormwood, elder or larch

120010.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des sorbets à partir des fleurs, génépi, sureau ou mélèze // Hautes-Alpes (05), valley of Champsaur, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson develops sorbets from flowers, wormwood, elder or larch

120017.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des sorbets à partir des fleurs, génépi, sureau ou mélèze // Hautes-Alpes (05), valley of Champsaur, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson develops sorbets from flowers, wormwood, elder or larch



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des sorbets à partir des fleurs, génépi, sureau ou mélèze // Hautes-Alpes (05), valley of Champsaur, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson develops sorbets from flowers, wormwood, elder or larch