



La Table du 5 propose une cuisine bistronomique moderne et conviviale réalisée avec des produits frais et locaux.

La carte est signée par deux jeunes chefs, **Axelle Gillig** et **Mathias Stelter**, qui ont aiguisé leur couteau auprès des plus grandes tables.

Axelle Gillig quitte le poste qu'elle occupe depuis quatre ans au Restaurant Le Blue Bay, 1 Macaron Michelin, chez Marcel Ravin au coeur du Monte Carlo Bay Hotel & Resort. Quatre années où elle a évolué du poste de garde manger, à la Viande, au Poisson, Entremet, et Banquets. Son parcours est jalonné de belles maisons : du Louis XV à Monaco chez Alain Ducasse, au Chambard chez Olivier Nasti en passant par une formation chez Ernest Schaetzel à l'Hostellerie des Châteaux à Ottrott, Axelle Gillig se distingue également pour ses victoires au Trophée des Femmes Chefs en 2010 et au Trophée Henry Huck catégorie jeunes espoirs en 2012. **Mathias Stelter** décroche son premier poste en 2007 au Restaurant Wartenberger Mühle, 1 macaron au guide Michelin, chez Martin Scharf à Rohrbach / Kaiserslautern en Allemagne, avant de rejoindre la brigade de Marc Haerberlin à Illhaeusern. Il fera une saison au Louis XV chez Alain Ducasse, il rejoint également le chef Marcel Ravin au Blue Bay à Monte Carlo, avant de décrocher son premier poste de sous-chef au restaurant Le Bouche à Oreille à Roquebrune Cap Martin, puis chef de cuisine au Bouchon, bistrot de qualité à Monte Carlo.

Riches de ces expériences au sein de prestigieuses adresses, les deux chefs reviennent à leur source avec une cuisine gourmande et élégante.

À leurs côtés, **Arnaud Kempf** élabore au fil des saisons des desserts aux saveurs raffinées.

Accord parfait entre mets et vins, la sommelière **Fanny Ehrhard** met en avant des vigneronns de la région tout en privilégiant des vins créés en agriculture raisonnée.