



LE MATAFAN

Mickey Bourdillat

LE MIDI

Plat du jour + Dessert au choix

36€

Les dimanches et jours fériés

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert au choix

56€

LE MIDI & LE SOIR

A la carte

Dans ce site spectaculaire, pas besoin d'esbroufe. Juste apprivoiser le sauvage, en finesse et les produits de saison. Respecter la tradition, oui, mais l'ennui, jamais !

Mickey Bourdillat ne limite pas son inspiration aux produits des plus belles Vallées alpines françaises. Sa cuisine est un voyage à travers les Alpes, la Vallée d'Aoste et même le Bassin Méditerranéen. Chaque plat de la carte de saison est une invitation au partage et à la convivialité, valeurs si chères aux montagnards et au Chef.

In this spectacular setting, there's no need to show off. Just tame the wild with finesse and seasonal produce. Respect tradition, yes, but never boredom!

Mickey Bourdillat doesn't limit his inspiration to products from France's most beautiful Alpine valleys. His cuisine is a journey through the Alps, the Aosta Valley and even the Mediterranean Basin. Each dish on the seasonal menu is an invitation to share and enjoy, values so dear to the mountain people and to the Chef.

Prix nets en euros/service compris Net prices in euro/service included



MENU BIEN-ÊTRE BY CLARINS 70 euros

Wellness Menu by Clarins

Le Canederli*

Artichauts et féra fumée, bouillon dashi

*Plat de montagne des Dolomites et d'Autriche où le pain de la semaine était transformé en gnocchis

Artichoke canederli, smoked féra lake fish and dashi broth

*Mountain dish from the Dolomites and Austria where the bread of the week was made into gnocchi

La Pêche du lac

Cuit doucement, variation autour du chou-fleur

Slowly cooked lake catch of the day, cauliflower variation

Le Soufflé

Au chocolat Bio du Brésil 72% (Élaboré de façon artisanale à Chamonix)

Insert chocolat au lait et fleur de sel, sorbet chocolat

Organic chocolate soufflé from Brazil 72% (handcrafted in Chamonix)

Organic milk inserts with fine sea salt, chocolate sorbet

LES ENTRÉES - STARTERS

La Langoustine 30 euros

En tartare, espuma de coco et concombres marinés

Scampi tartare with coconut foam and marinated cucumbers

La Tomate 24 euros

En terrine et granité, glace à l'huile d'olive, crumble d'olives noires

Tomato terrine and granita, olive oil ice cream, black olive crumble

Le Canederli* 26 euros

Artichauts et féra fumée, bouillon dashi

*Plat de montagne des Dolomites et d'Autriche où le pain de la semaine était transformé en gnocchis

Artichoke canederli, smoked féra lake fish and dashi broth

*Mountain dish from the Dolomites and Austria where the bread of the week was made into gnocchi

La Brioche 26 euros

Champignon *Maïtaké* snacké, espuma de pommes de terre et ail,

Brioche aux cèpes et câpres séchés

Maïtake mushrooms, potato and garlic foam,

Brioche with porcini mushrooms and dried capers

Le Bœuf 28 euros

En tartare, nori, tataki de pastèque et sésame, échalote et yuzu

Beef tartare, nori, watermelon & sesame tataki, shallots and yuzu



LE MATAFAN

Mickey Box rd Hat

LES PLATS - MAIN COURSES

L'Aubergine 28 euros

En tortellini, courgettes et coulis de poivron
Eggplant tortellini, zucchini and bell pepper coulis

Les Champignons 30 euros

En raviole, espuma de morilles
Mushrooms ravioli, morel mushroom espuma

Le Risotto et le Poulpe 30 euros

Cuit au feu de bois, tomates cerises acidulées
Risotto with wood - fired octopus, acidulated cherry tomatoes

La Pêche du lac 40 euros

Cuit doucement, variation autour du chou-fleur
Slowly cooked lake catch of the day, cauliflower variation

La Pêche du moment 45 euros

L'artichaut en barigoule, le violet croquant et noisettes
Sea catch of the day, artichoke "barigoule" with crunchy purple artichoke and hazelnuts

Le Bœuf Black Angus Américain 50 euros

En bavette cuite au feu de bois, guanciaie maison,
Echalotes confites et gnocchis de pommes de terre
*Wood - fired black Angus beef flank steak,
Homemade guanciaie, candied shallots and potato gnocchi*

Le Pigeon 50 euros

Le filet rôti, la cuisse confite, crème de maïs et légumes bio de chez Eric Roy
Roasted filet & confit leg of pigeon, corn cream, organic vegetables from Eric Roy

Le Ris de Veau 50 euros

Rôti puis glacé au jus, céleri, réglisse et livèche
Roasted sweetbreads, then glazed, liquorice root, celery and lovage



LE MATAFAN

Mickey Buisson Bat

NOS FROMAGES - OUR CHEESES

Nos Fromages 20 euros

Planche de fromages de la Vallée de Chamonix
Our cheese board from the Chamonix Valley

LES DESSERTS - DESSERTS

La Mirabelle 18 euros

Comme un baba au rhum, miel & citron, glace vanille
Yellow plum like "baba au rhum", honey & lemon, vanilla ice cream

Le Soufflé 18 euros

Au chocolat Bio du Brésil 72% (Élaboré de façon artisanale à Chamonix)
Insert chocolat au lait et fleur de sel, sorbet chocolat
Organic chocolate soufflé from Brazil 72% (handcrafted in Chamonix)
Organic milk inserts with fine sea salt, chocolate sorbet

Les Fruits Rouges 18 euros

Dôme de fromage frais, sorbet myrtille & gin
Red fruits, fresh cheese dome, blueberry & gin sorbet

La Figue de Solliès 18 euros

Rôtie aux agrumes et à l'huile d'olive, glace au lait de chèvre
Roasted fig from Solliès, with citrus fruits and olive oil, goat cheese ice cream

Les Eaux – Mineral Water

Chateldon	9€
Evian, Badoit, (75cl)	8€
Evian, Badoit, Perrier (33cl)	6€

Les Boissons Chaudes – Hot Drinks

Expresso	4€
Double Expresso	6€
Cappuccino	7€
Thés et infusions « Damman »	6€
Chocolat chaud Maison	9€



Rouge :

Pessac-Léognan Les Hauts de Smith	22€
Hautes côtes de nuits Domaine <i>Les Astrelles</i>	19€
Saint-Joseph <i>Les Salamandres</i> Domaine Mucyn	18€
Mondeuse Arbin <i>Avalanche</i> Domaine Trosset	15€

Blanc :

Chablis 1 ^{er} Cru <i>Les Vaillons</i> Domaine Drouhin	22€
Hautes côtes de nuits Domaine <i>Les Astrelles</i>	18€
Sancerre Domaine Joseph Mellot	16€
Roussette de Savoie Domaine Blard	15€

Rosé :

Château Minuty Prestige	15€
Château Saint-Maur	16€

Moelleux :

Tariquet, Premières Grives	14€
----------------------------	-----

Prix nets en euros/service compris Net prices in euro/service included
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Nos fournisseurs & Provenances

-- Liste des allergènes disponible sur demande --

Notre pain : Maison Bourdillat, farine locale bio

Pois chiche, polenta et lentilles : Bio, Moulin de Vers Près (74)

Œufs : Bio

Les Haricots Verts : Kenya

La Sardine : Atlantique Nord Est

La Burrata : Italie

Le Choux Fleur : France

Turbot : Elevage France

Morilles : Union Européenne

Le Ris de veau : Elevage Pays Bas, Abattage Pays Bas

La Pêche du moment : toujours de ligne

La Féra : Lac Léman

L'Omble : Pisciculture Murgat (Isère)

Le Saumon : Norvège

Le Bœuf : Elevage Amérique, Abattage Amérique

Le Poulpe : Galice

Le Pigeon : Anjou, France

L'Agneau : Elevage Ecosse, Abattage Ecosse

L'Artichaut : France

Les Légumes : Bio, maison Eric Roy

Nos Fromages : Ferme de Vallorcine, ferme des Croets Mastins aux Houches et Coopérative du Val d'Arly

L'Abricot : France

La Myrtille : Myrtilles sauvages, région Lyonnaise, Ets Corbas

Le Chocolat : Bio, torréfié à Chamonix par le Shoukâ

Our suppliers & origins

-- List of allergens available on request --

Our bread: Maison Bourdillat, local organic flour

Chickpeas, polenta and lentils : Organic, Moulin du Vers Près (74)

Eggs: Organic

Green beans: Kenya

Sardines: North East Atlantic

Burrata: Italy

Cauliflower: France

Turbot fish: France

Morels: European Union

Sweetbreads: The Netherlands

Fish of the day: always line-caught

Fera lake fish: Lake Geneva

Chare Lake Fish: Murgat fish farm (Isère)

Salmon: Norway

Beef: North America

Octopus: Galicia (Spain)

Duck: South West of France, Maison Rougié

Pigeon: Anjou, France

Artichoke: France

Vegetables: Organic, Maison Eric Roy

Our cheeses: Vallorcine's farm, Croets Mastins' farm at Les Houches and Val d'Arly cooperative

Apricot: France

Blueberries: Wild, Lyon region, Ets Corbas

Chocolate: Organic, roasted in Chamonix by Shoukâ