



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



LE MATAFAN

Mickey Bourdillat

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 Noix de Saint-Jacques

Rôtie, variation autour de la carotte et de la châtaigne

Roasted scallops with carrot and chestnut

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

MENU RETOUR DE LA CHASSE 95 euros

"Return from the Hunt" menu

Le Pâté en croute maison

De gibier, prunes séchées maison,

Chutney de betterave, moutarde à l'ancienne

*Homemade game "Pâté en croute", dried plums, beetroot chutney,
old-fashioned mustard*

Le Gibier

En raviole, choux de Bruxelles, émulsion de gin

Game ravioli, Brussels sprouts, gin foam

Le Cerf

Le dos rôti, poivrade, navets, miel et citron

Roasted saddle venison, game sauce, turnips, honey, and lemon

Dessert au choix à la carte

Dessert of your choice from the dessert menu



LES ENTRÉES - STARTERS

La Langoustine 32 euros

En tartelette, émietté de langoustines cuites au barbecue, gel gingembre,
Mousse de céleri - vanille, consommé de langoustine
*In "tartelette", shred scampi cooked in woodfire, ginger gel,
celery & vanilla mousse, scampi foam*

Le Champignon 24 euros

En velouté : cèpes, marron et Roussette de Savoie,
Œuf parfait et tacos de champignons
*Mushroom "velouté": porcini, chestnut and Roussette de Savoie wine,
Perfect egg and mushroom tacos*

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

Le Pâté en croûte maison 26 euros

De gibier, prunes séchées maison,
Chutney de betterave, moutarde à l'ancienne
*Homemade game "Pâté en croute", dried plums, beetroot chutney,
old-fashioned mustard*

La Morue 28 euros

En ballotine cuite en basse température, mosaïque de *bacalhau* et radis,
Sauce Béarnaise
*Cod ballotine cooked in low-temperature, mosaic of bacalhau and radish,
Béarnaise sauce*



LES PLATS - MAIN COURSES

Le Gorgonzola 28 euros

En mezzelune, noisette et poire

Mezzelune pasta stuffed with Gorgonzola blue cheese, hazelnut and pear

Le Gibier 30 euros

En raviole, choux de Bruxelles, émulsion de gin

Game ravioli, Brussels sprouts, gin foam

Le Risotto 35 euros

Coquillages, courge et butternut

Shellfish risotto, pumpkin and butternut

La Noix de Saint-Jacques 50 euros

Rôtie, variation autour de la carotte et de la châtaigne

Roasted scallops with carrot and chestnut

La Pêche du moment 45 euros

Espuma d'aïoli, légumes Bio de chez Éric Roy, graines fumées

*Sea catch of the day, aioli foam,
organic vegetables from Eric Roy, smoked seeds*

Le Bœuf Black Angus Américain 50 euros

En bavette cuite au feu de bois, guanciale maison,

Echalotes confites et gnocchis de pommes de terre

*Wood - fired black Angus beef flank steak,
Homemade guanciale, candied shallots and potato gnocchi*

Le Pigeon 50 euros

Le filet rôti, la cuisse confite, crème de maïs et polenta bio

Roasted filet & confit leg of pigeon, corn cream, organic polenta

Le Cerf 50 euros

Le dos rôti, poivrade, navets, miel et citron

Roasted saddle venison, game sauce, turnips, honey, and lemon



LE MATAFAN

Mickey Buckle Hat

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

Le Citron 18 euros

Noisette et citron kalamansi
Lemon, hazelnuts and kalamansi citrus

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

La Poire 18 euros

Huile d'olive et yaourt
Pear, olive oil and yogurt

La Châtaigne 18 euros

Chocolat au lait et clémentine
Chestnut, milk chocolate and clementine fruits

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