



LE MATAFAN

Mickey Bourdillat

LE MIDI

Plat du jour + Dessert au choix
38€

Les dimanches et jours fériés

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert au choix
58€

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

Proposé avec accord bière & thé 15 euros

Wellness Menu by Clarins

Beer & tea pairing 15 euros

Tartare de betterave fumée, chimichurri à la papaye et churros maison
Smoked beetroot tartare, papaya chimichurri and homemade churros

Bière de L'ours café & framboise

La Noix de Saint-Jacques rôtie,

Variation autour de la carotte et de la châtaigne, noix de pecan

Roasted scallops with carrot and chestnut, pecans nuts

Thé vert Sencha

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

Infusion mélisse

MENU TRUFFE 105 euros

Truffle menu

Poireaux, œuf parfait et truffe

Truffle, leek and perfect egg

Pithiviers de céleri et truffe

Celery and truffle puff pastry

Risotto à la truffe

Truffle risotto

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 à l'ail noir, consommé de langoustine
*In “tartelette”, shred scampi cooked in woodfire, ginger gel,
Black garlic mousse, scampi broth*

La Betterave 24 euros

Fumée en tartare, chimichurri à la papaye et churros maison
Smoked beetroot tartare, papaya chimichurri, and homemade churros

Le Champignon 28 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*

La Truffe 30 euros

Poireaux et œuf parfait
Truffle, leek and perfect egg

La Queue de Bœuf 26 euros

En cannelloni, céleri et agrumes
Ox tail cannelloni, celery and citrus fruits

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*

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

La Truffe 40 euros

Risotto à la truffe noire melanosporum

Black truffle risotto

La Noix de Saint-Jacques 50 euros

Rôtie, variation autour de la carotte et de la châtaigne, noix de pécan

Roasted scallops with carrot and chestnut, pecan nuts

La Pêche du moment 45 euros

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

Sea catch of the day, aïoli 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 pressé de pommes de terre au lard

Wood - fired black Angus beef flank steak,

Homemade guanciale, candied shallots and potato terrine with bacon

Le Cerf 50 euros

Le dos rôti, poivrade, navets, miel et citron

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



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€



LES VINS AU VERRE - WINE GLASSES

(12cl)

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*



LE MATAFAN

Mickey Boudé Rat

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 Poupe : 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