



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 mangue, glace mangue passion
Organic chocolate soufflé from Brazil 72% (handcrafted in Chamonix)
mango insert, mango and passion fruit ice cream

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 coco, consommé de langoustine
*In "tartelette", shred scampi cooked in woodfire, ginger gel,
Coco 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

Le Caviar et le Saumon 35 euros

Le caviar de la Maison Petrossian, gravelax de saumon,
Espuma de pommes de terre, moutarde et huîtres
*Caviar from "Maison Petrossian", salmon gravelax, potatoes foam,
mustard and oyster*

Le Pâté en croûte maison 30 euros

Morilles, ris de veau et truffe
Homemade "Pâté en croute" with morels, sweetbread and truffle



LE MATAFAN
Mickey Boud Rat

LES PLATS - MAIN COURSES

La Courge 28 euros

En raviole, cacao et ricotta
Pumpkin ravioli, cacao and ricotta

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

Sauce vierge aux agrumes bio confits par nos soins,
Olives, herbes et légumes bio de chez Eric Roy
Catch of the day, virgin sauce with organic citrus fruits preserved by our Chef,
Olives, herbs and organic vegetables from Eric Roy

Le Chapon et le Homard 55 euros

Le chapon en suprême, le homard en boudin aux herbes, chou-fleur rôti,
Jus de volaille et crustacés
Capon supreme, herb-infused lobster "boudin", roasted cauliflower,
poultry & shellfish sauce

Le Bœuf Black Angus Américain 50 euros

En bavette cuite au feu de bois, guanciaie maison,
Echalotes confites et pressé de pommes de terre au lard, pleurotes de Pays rôtis
Wood-fired black Angus beef flank steak, roasted oyster mushrooms,
Homemade guanciaie, candied shallots and potato terrine with bacon

Le Porc fermier du Mont Lagast 46 euros

Le filet rôti, la poitrine confite, gratin de cardons, moëlle et truffe
Free-ranged pork from "Mont Lagast",
Roasted tenderloin, confit breast, cardoon gratin, marrow & truffle



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

Les Agrumes 18 euros

En pavlova, glace clémentine

Citrus fruits pavlova, clementine ice cream

Le Soufflé 18 euros

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

Insert mangue, glace mangue passion

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

Mango insert, mango & passion fruit ice cream

Le Cassis 18 euros

Marrons et sorbet fruits noirs

Blackcurrant, chestnut and black fruits sorbet

L'Ananas 18 euros

Citron et praliné

Pineapple, lemon and pralin

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€



LE MATAFAN
Mickey Buisson

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 Bouvid Bat

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