



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



LE MATAFAN
Mickey Bourdillat

MENU BIEN-ÊTRE BY CLARINS 70 euros

Wellness Menu by Clarins

La Betterave

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

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

Le Soufflé

Au chocolat Bio du Brésil 72% (Élaboré de façon artisanale à Chamonix),
Insert chocolat au lait Bio (60% Tanzanie) et fleur de sel, sorbet chocolat
*Organic chocolate soufflé from Brazil 72%, (Handcrafted in Chamonix)
Organic milk chocolate (60% from Tanzania) with fleur de sel,
chocolate sorbet*

MENU TRUFFE 105 euros

Truffle menu

Le Canederli*

Féra fumée et chou, bouillon dashi
Canederli with smoked local fish and cabbage, dashi broth

**Plat de montagne des Dolomites et d'Autriche*

Où le pain de la semaine était transformé en gnocchi

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

Pithiviers de céleri et truffe

Celery and truffle puff pastry

L'Asperge de France rôtie, truffes et noix

Roasted French asparagus, truffles and walnuts

Dessert au choix à la carte

Dessert of your choice from the dessert menu



LES ENTRÉES - STARTERS

Le Canederli* 24 euros

Féra fumée et chou, bouillon dashi

Canederli with smoked local fish and cabbage, dashi broth

**Plat de montagne des Dolomites et d'Autriche*

Où le pain de la semaine était transformé en gnocchi

**Mountain dish from the Dolomites and Austria*

where the bread of the week was made into gnocchi

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

L'Asperge Blanche 29 euros

Et le jambon cru maison en tempura, espuma de carbonara et shizo

White asparagus and homemade cured ham in tempura,

carbonara espuma and shiso leaf

Le Thon 30 euros

En tataki, avocat, pamplemousse et poivre de Timut

Tuna tataki with avocado, grapefruit and "Timut" pepper



LES PLATS - MAIN COURSES

La Morille 38 euros

En ravioli, noisettes, Pecorino et jaune d'œuf
Ravioli with morels, hazelnuts, pecorino cheese and egg yolk

La Truffe 40 euros

Risotto à la truffe noire melanosporum
Black truffle risotto

L'Asperge de France 48 euros

(Selon approvisionnement)
Rôtie, truffes et noix
Roasted French asparagus (depending on availability), truffles and walnuts

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*

L'Agneau 50 euros

Piqué d'une merguez maison, oignons crispy et harissa,
Polenta bio crémeuse aux noisettes du Piémont
*Lamb and spicy homemade sausage, crispy onions and harissa,
creamy organic polenta and hazelnut from Piemont*

Le Bœuf Black Angus Américain 55 euros

En bavette cuite au feu de bois,
Echalotes confites et purée de pommes de terre aux truffes,
Pleurotes de Pays rôtis
*Wood-fired black Angus beef flank steak, roasted oyster mushrooms,
Truffle mashed potatoes*

Le Chou 40 euros

De mon enfance, farci au foie gras de canard, croustillant de pieds de cochon
Cabbage from my childhood, stuffed with duck foie gras, crispy pig's trotter



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 Fraise Gariguet de France 18 euros

En pavlova, sorbet roquette, crème fouettée

Strawberry pavlova, arugula sorbet and whipped cream

Le Soufflé 18 euros

Au chocolat Bio du Brésil 72% (Élaboré de façon artisanale à Chamonix),
Insert chocolat au lait Bio (60% Tanzanie) et fleur de sel, sorbet chocolat

Organic chocolate soufflé from Brazil 72% (Handcrafted in Chamonix),

*Organic milk chocolate (60% from Tanzania) with fleur de sel,
chocolate sorbet*

La Mangue 18 euros

Coco et bergamote

Mango, coconut and citrus fruit

La Noix de Grenoble 18 euros

En tartelette, glace café du Shoukâ infusé à froid

Grenoble's walnut tartelette, cold brewed coffee ice cream from Shoukâ

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 Domaine Drouhin	18€
Sancerre Domaine Joseph Mellot	16€
Roussette de Savoie Domaine Carrel & Senger	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

La Langoustine : Bretagne

La Sardine : Atlantique Nord Est

La Burrata : Italie

Le Choux Fleur : France

La Saint-Jacques : Bretagne (Erquy)

Morilles : Union Européenne

Le Chapon : France

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 Homard : Atlantique Nord

Le Porc : Mont-Lagast, 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

Scampi: Brittany

Sardines: North East Atlantic

Burrata: Italy

Cauliflower: France

Scallops: Erquy, Brittany, France

Morels: European Union

Capon: France

Fish of the day: always line-caught

Fera lake fish: Lake Geneva

Chare Lake Fish: Murgat fish farm (Isère)

Salmon: Norway

Beef: North America

Lobster: North Atlantic

Pork: Mont-Lagast, France

Lamb: Scotland

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