



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

Wellness Menu by Clarins

Les Légumes Bio d'Eric Roy

Royale de bouillon de champignons, crumble cèpes, sorbet carotte - gingembre

Eric Roy's Organic Vegetables, broth mushroom royale,

Porcini mushroom crumble, carrot & ginger sorbet

Le Risotto Verde

Petit pois à la Française et en purée

Risotto Verde, French-style peas and pea purée

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



LE MATAFAN
Victor Bouchard

LES ENTRÉES - STARTERS

Le Canederli* 30 euros

Artichauts et poulpe snacké au paprika, bouillon dashi

Canederli with artichoke and pan-seared octopus with paprika, 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 madeleine, mousseline de céleri, espuma de sauce Choron,

Gelée de consommé de langoustine et caviar

Scampi "madeleine", celery mousseline, Choron sauce foam,

Jelly of scampi broth with caviar

Le Canard 24 euros

Confit longuement en ballotine, pistaches et kumquats, brioche aux oignons

Slow-braised confit duck ballotine, pistachios and kumquats, onion brioche

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

Les Légumes Bio d'Eric Roy 24 euros

Royale de bouillon de champignons, crumble cèpes, sorbet carotte - gingembre

Eric Roy's Organic Vegetables, broth mushroom royale,

Porcini mushroom crumble, carrot & ginger sorbet



LE MATAFAN
100% Bio - 100% Local

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

Le Risotto Verde 40 euros

Petit pois à la Française et en purée, lomo maison (cochon de Vallorcine)
*Risotto Verde, French-style peas and pea purée,
Homemade Lomo (local pork from Vallorcine)*

L'Asperge Verte 48 euros

Rôtie, émulsion vin jaune, poêlée de champignons de saison
*Roasted French green asparagus, yellow wine foam,
Seasonal mushrooms*

Le Homard 50 euros

En raviole, gel kalamansi, craquelin gremolata, chips de crevettes,
Bisque de crustacés
*Lobster ravioli, kalamansi gel, gremolata cracker, shrimp chips,
Shellfish bisque*

La Pêche du moment 45 euros

Lait de fèves, légumes bio de chez Eric Roy, sauce caviar
*Sea Catch of the day, Broad beans milk, organic vegetables from Eric Roy,
caviar sauce*

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 fumée,
Pleurotes de Pays rôtis
*Wood-fired black Angus beef flank steak, roasted oyster mushrooms,
Smoky mashed potatoes*

Le Boudin Noir maison 40 euros

Aux herbes, espuma de pommes de terre et noix, pommes caramélisées au cidre
Homemade herb infused black pudding, potato & walnut espuma, cider caramelized apples



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 Gariguette 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 Banane et les Fruits Exotiques 18 euros

Mousse de lait et ananas

Banana and exotics fruits, milk foam and pineapple

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

La Rhubarbe 18 euros

En millefeuille d'Arlette croustillant, riz au lait vanille

Arlette's crispy rhubarb millefeuille, vanilla rice pudding

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
100% Bio - 100% Local

LES VINS AU VERRE - WINE GLASSES

(12cl)

Rouge :

Pessac-Léognan Les Hauts de Smith	20€
Hautes côtes de nuits Domaine <i>Les Astrelles</i>	17€
Saint-Joseph <i>Les Salamandres</i> Domaine Mucyn	16€
Mondeuse Arbin <i>Avalanche</i> Domaine Trosset	12€

Blanc :

Chablis Domaine Drouhin	15€
Sancerre Domaine Serge Laloue	14€
Roussette de Savoie Domaine Carrel & Senger	10€

Rosé :

Château Minuty Prestige	12€
Château Saint-Maur	14€

Moelleux :

Tariquet, Premières Grives	12€
----------------------------	-----

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