



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

L'omble chevalier

En carpaccio, coco, piment, billes de gingembre et curcuma,
brioche aux oignons

*Char lake fish carpaccio with coconut sauce, chili, ginger and turmeric pearls,
onion brioche*

L'Œuf Bio

Cuit à 63 degrés cœur d'artichaut, purée d'artichaut, Bleu de Bonneval,
croûtons, ciboulette et noisettes

*Perfect egg on artichoke heart, creamy artichoke purée, Bonneval blue cheese,
croutons, fresh chives and hazelnuts*

Les fruits de saison

Frais et pochés à l'hibiscus, sorbet skyr, tuile dentelle à la noisette

Seasonal fruits, fresh and poached in hibiscus, skyr sorbet, hazelnut tuile



LE MATAFAN
100% Bio - 100% Local

LES ENTRÉES - STARTERS

L'asperge blanche 30 euros

En tempura, escabèche d'abricot et œuf mollet

White asparagus in tempura, cold marinade sauce with apricot, soft-boiled egg

Le canard 27 euros

En croustilles, sauce Hollandaise à l'ail des ours, sponge cake gel citron

Duck croustilles, wild garlic, Hollandaise sauce, sponge cake and lemon gel

La truite fumée maison 28 euros

Biscuit aux céréales, crêpes aux herbes, mousseline de noix de Saint-Jacques, tapenade d'olives noires, wasabi et œufs de truite

Homemade smoked trout, whole-grain biscuit, herb crepes, scallop mousseline, tapenade, wasabi and trout eggs

L'omble chevalier 29 euros

En carpaccio, coco, piment, billes de gingembre et curcuma, brioche aux oignons

Char lake fish carpaccio with coconut sauce, chili, ginger & turmeric pearls, onion brioche

Le melon 24 euros

Vitello tonnato, pickles de melon, amandes et herbes de saison

Melon served as vitello tonnato with melon pickles, almonds and seasonal herbs



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 32 euros

Risotto à la Tomme de Vallorcine, coulis de poivrons rouges et chorizo
Creamy risotto with Vallorcine's Tomme cheese, red pepper coulis and house-made chorizo

L'Œuf Bio 30 euros

Cuit à 63 degrés, cœur d'artichaut, purée d'artichaut, Bleu de Bonneval, croûtons, ciboulette et noisettes
Perfect egg on artichoke heart, creamy artichoke purée, Bonneval blue cheese, croutons, fresh chives and hazelnuts

Le homard et boudin Noir 50 euros

Coffre de homard, boudin noir Maison, quenelle de pinces de homard, tomates cerises aigres-douces, bisque de crustacés et gel balsamique
Lobster tail and house-made black pudding, lobster claw quenelle, sweet and sour cherry tomatoes, shellfish bisque and balsamic gel

La pêche du moment 45 euros

Lait de fèves, légumes bio de chez Eric Roy
Sea Catch of the day, broad beans milk, organic vegetables from Eric Roy

L'agneau 45 euros

Piqué d'une merguez Maison, oignons crispy et harissa, pois chiches Bio, olives, tomates et cumin
Lamb and spicy homemade sausage, crispy onions and harissa, slow-cooked organic chickpea stew, tomatoes and cumin

Le bœuf Black Angus Américain 50 euros

En bavette cuite au feu de bois, espuma de pomme de terre, asperges vertes, émulsion au vin jaune et pleurotes de Pays rôties
Wood-fired black Angus beef flank steak, potato espuma, green asparagus, Jura's wine emulsion and roasted local oyster mushrooms



LE MATAFAN

10 Chem Bio-diffal

NOS FROMAGES - OUR CHEESES

Nos Fromages 20 euros

Planche de fromages de la Vallée de Chamonix

Our cheese board from 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*

Les fruits de saison 18 euros

Frais et pochés à l'hibiscus, sorbet skyr, tuile dentelle à la noisette

Seasonal fruits, fresh and poached in hibiscus, skyr sorbet, hazelnut tuile

L'abricot 18 euros

Rôti au miel et romarin, riz au lait crémeux, compotée d'abricot,

pressé de pâte feuilletée aux graines

Apricot roasted with honey and rosemary, creamy rice pudding, apricot compote,

puff pastry with seeds

Le café chocolat-noisette 18 euros

Sablé cacao, crémeux chocolat noir Vanuata 66%, tuile craquante choco,
crémeux noisette, glace café infusé à froid

Cocoa shortbread, 66% Vanuatu dark chocolate cream, crispy chocolate tuile,

Hazelnut cream, cold-brewed coffee ice cream



LE MATAFAN
© 2019 Bio-Oréal

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€
----------------------------	-----

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€

*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