



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,

Sorbet carotte & gingembre

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

Ginger and carot sorbet

L'oeuf 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
19 Chemin Beau-dillat

LES ENTRÉES - STARTERS

Le thon 30 euros

En tataki, pastèque, chips de nori, tapioca et concombre
Tataki-style, watermelon, nori chips, tapioca, and cucumber.

Les fleurs de courgettes 27 euros

Farcies aux moules de Bouchot, émulsion safran,
Salade de courgettes violon

*Zucchini Flowers stuffed with Bouchot mussels, saffron emulsion and zucchini
salad*

Le poivron & la tomate 25 euros

En tartelette au sarrasin, kimchi de tomate, gelée d'eau de tomate et
tartare de poivron fumé, voile poivron et olives noires, sorbet tomate et
poudre de piment

*Buckwheat tartlet, tomato kimchi, tomato water jelly, smoked pepper tartare,
pepper and black olives veil, tomato sorbet, and chili powder*

L'omble chevalier 29 euros

En carpaccio, coco, piment, billes de gingembre et curcuma,
Sorbet carotte gingembre

*Arctic Char carpaccio with coconut sauce, chili, ginger & turmeric pearls,
Ginger and carrot sorbet*

La volaille 26 euros

En chaud - froid, mousse de foie de volaille, meringue de ponzu,
figues rôties et porto

Hot-cold chicken liver mousse, ponzu meringue, roasted figs and Port wine



LE MATAFAN
M. Chef Benoît Allat

LES PLATS - MAIN COURSES

Les champignons de saison 35 euros

En ravioles, espuma chèvre, coulis d'épinard, noisettes caramélisées,
pickles de champignons

*Seasonal mushroom ravioli, goat cheese espuma, spinach coulis, caramelized
hazelnuts and mushroom pickles*

Le risotto 32 euros

Haricots verts en persillade, crème au lait d'amande, amandes torréfiées

*Creamy risotto with green beans parsley and garlic, almond milk cream, and
toasted almonds*

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*

La canette des Dombes 39 euros

Le filet snacké, les cuisses en cromesquis, condiments myrtilles et légumes

Bio de Chez Eric Roy

*Pan-seared fillet, leg cromesquis, blueberry condiment, and organic vegetables
from Eric Roy's farm*

La pêche du moment 45 euros

Aubergines cuites au barbecue, purée de dattes,

Coulis de tomate, vin jaune et citron

*Catch of the day, barbecued eggplant, date purée, tomato coulis, Vin Jaune sauce
and lemon*

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, courgettes au barbecue, tomates cerises
aigre douce, coulis de poivron

*Wood-fire grilled flank steak, barbecue zucchini, sweet-and-sour cherry tomatoes,
and roasted red pepper coulis*



LE MATAFAN
Piscine Bio-détail

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

La mirabelle 18 euros

Baba Chartreuse, glace amandons de pruneaux torréfiés

Chartreuse-soaked baba, roasted prune kernel ice cream

La myrtille 18 euros

En biscuit roulé, crémeux myrtilles, glace au thé matcha

Rolled sponge cake, blueberry crémeux, and matcha tea ice cream



LE MATAFAN
Michèle Boudillat

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 :

Chardonnay <i>La Bergerie</i> Domaine Carillon	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