



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

Les champignons de culture local

Snacké, espuma de carbonara aux cèpes, brioche de champignons et tuile
au parmesan

*Seared locally grown mushrooms, porcini carbonara espuma, mushroom brioche
and Parmesan tuile*

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



LES ENTRÉES - STARTERS

Le thon 30 euros

En tataki, pastèque rôtie, tapioca au lait de coco, concombre, câpres
soufflées et gaspacho de pastèque

*Tuna tataki, roasted watermelon, coconut milk tapioca, cucumber, fried capers,
and watermelon gazpacho*

Le poulpe 27 euros

En canederli, terrine de poulpe en gelée, bouillon de dashi et déclinaison
autour de la betterave

*Canederli dumpling, octopus' terrine in aspic, dashi broth, a selection of beetroot
preparations*

Les champignons de culture local 25 euros

Snacké, espuma de carbonara aux cèpes, brioche de champignons et tuile
au parmesan

*Seared locally grown mushrooms, porcini carbonara espuma, mushroom brioche
and Parmesan tuile*

L'omble chevalier 29 euros

Fumé, tartare en gravelax dans un cylindre de chou Kala et crème de
moules

Smoked, gravlax-style tartare in a kale cylinder, with mussel cream

Le poivron & la tomate 25 euros

En tartelette au sarrazin, 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*



LE MATAFAN
Mickay Bou-Diffat

LES PLATS - MAIN COURSES

Le sanglier 35 euros

En ravioles, choux Bruxelles, girolles, noisettes et espuma aux poivres
Wild boar ravioli, Brussels sprouts, chanterelle mushrooms, hazelnuts, and pepper espuma

La crevette géante 40 euros

Risotto, bisque de crustacés, gel de kalamansi
Giant Prawn risotto, shellfish bisque, and calamansi gel

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 croustilles, condiments myrtilles et légumes Bio de Chez Eric Roy
Pan-seared fillet, leg croustilles, blueberry condiment, and organic vegetables from Eric Roy's farm

La pêche du moment 45 euros

Brocoli sauté, dattes, noix de Pécan, sauce beurre noisette et olive
Catch of the day, sautéed broccoli, dates, pecans, brown butter and olive sauce

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

La pièce de bœuf selon arrivage 50 euros

Cuite au feu de bois, courgettes, tomates cerises aigres douces et purée d'oignons
Wood-fired beef cut of the day, zucchini, sweet and sour cherry tomatoes, and onion purée



LE MATAFAN
Pierre Boudillat

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

L'ananas 18 euros

En pavlova, fruits de passion et cumbawa, sorbet ananas

Pineapple pavlova, passion fruit and makrut lime, pineapple sorbet

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, glace 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 pomme de Pays 18 euros

Confite au caramel beurre salé, butternut et potimarron

*Locally grown apple, confit in salted butter caramel, butternut squash, and red
kuri squash*



LE MATAFAN

M. Gary 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