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

MENU BIEN-ÊTRE BY CLARINS *70 euros*

Wellness Menu by Clarins

La courge kabocha

En éclair, craquelin aux pépins de courge, cappuccino de Kabocha

Kabocha squash, pumpkin seed craquelin, kabocha cappuccino

*****

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

*****

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, glace chocolat

Organic chocolate soufflé from Brazil 72% (Handcrafted in Chamonix), Organic milk chocolate (60% from Tanzania) with fleur de sel, chocolate sorbet

---

MENU RETOUR DE LA CHASSE *100 euros*

"Return from the Hunt" menu

Le pâté en croûte maison

Colvert et volaille, confit de coings,
Graines de moutarde soufflées et pickles

Homemade pâté en croute with mallard and poultry, quince confit, puffed mustard seeds and pickles

*****

Le sanglier

En ravioles, choux de Bruxelles, girolles, noisettes et espuma aux poivres

Wild boar ravioli, Brussels sprouts, chanterelle mushrooms, hazelnuts, and pepper espuma

*****

Le cerf

En pavé, betterave, chou rouge, café et myrtilles

Venison steak, beetroot, red cabbage, coffee and blueberries

*****

Dessert au choix à la carte

Dessert of your choice from the dessert menu

LES ENTRÉES - *STARTERS*

Le bar *30 euros*
Marinade lait de tigre, tacos d'oignons, mayonnaise sésame,
Gelée naturelle de poisson
Sea bass marinated in leche de tigre, onion tacos, sesame mayonnaise and natural fish jelly

*****

La courge kabocha *25 euros*
En éclair, craquelin aux pépins de courge, cappuccino de Kabocha
Kabocha squash, pumpkin seed craquelin and kabocha cappuccino

*****

Les champignons de culture local *25 euros*
Lion's Mane fumés, émulsion carbonara, frite de polenta,
Spaghettis de navet long, tuile de Parmesan
Smoked locally grown Lion's Mane mushrooms, carbonara emulsion, polenta fries, long-turnip spaghetti and parmesan tuile

*****

La noix de Saint - Jacques *30 euros*
Le corail en flan, la noix mi cuite, huile de ciboulette et chips de St- Jacques
Scallop roe flan, lightly cooked scallop, chive oil and scallop crisps

*****

Le pâté en croûte maison *27 euros*
Colvert et volaille, confit de coings,
Graines de moutarde soufflées et pickles
Homemade pâté en croute with mallard and poultry, quince confit, puffed mustard seeds and pickles

LES PLATS - *MAIN COURSES*

Le sanglier *35 euros*
En ravioles, choux de 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 cromesquis, purée de céleri et amandon, orange et céleri brûlé
Seared duck fillet, crispy duck leg cromesquis, celeriac and almond purée, orange and charred celery

*****

La pêche du moment *45 euros*
Courge confite, condiment mangue, sabayon noix de pécan
Catch of the day, candied squash, mango condiment, pecan sabayon

*****

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, pommes boulangères, purée d'oignons
Wood-fired beef cut of the day, served with boulangère potatoes and onion purée

*****

Le cerf *50 euros*
En pavé, betterave, chou rouge, café et myrtilles
Venison served as a steak, with beetroot, red cabbage, coffee, and blueberries

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*

Les fruits exotiques *18 euros*
Pavlova, crémeux au fruit de la passion, sorbet mangue et salade de fruits exotiques
Pavlova, passion fruit crémeux, mango sorbet and exotic fruit salad

*****

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

*****

Le mille-feuille *18 euros*

Café et noix de pécan, glace au café infusé à froid, crémeux à la noix de pécan et noix de pécan croustillantes
Coffee and pecan, cold-brew coffee ice cream, pecan crémeux and crispy pecans

*****

La pomme de Savoie *18 euros*
Déclinaison de la pomme, thé noir, miel, crème glacée au miel
Apple in various textures, black tea and honey, honey ice cream

LES VINS AU VERRE - *WINE GLASSES* *(12cl)*

Rouge :

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

Blanc :

Chardonnay *La Bergerie* 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

LE MATAFAN

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 Atltantic
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