

## MENU DE NOËL

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025

### POIREAUX DE NOTRE MARAÎCHER

Truffe noire, crème glacée à la moutarde à l'ancienne  
Leeks from Our Market Gardener  
Black truffle, old-style mustard ice cream

### TOURTEAUX AUX LIMES

Aéré de fenouil et Granny Smith, bouillon de carcasses au thé  
Cornish Crab with Limes  
Fennel and Granny Smith foam, shell broth infused with tea

### TRUITE FARIO DE BEAUFORT EN ISÈRE

Racine de persil et sarrasin, beurre verveine citronnelle  
Fario Trout from Beaufort, Isère  
Parsley root and buckwheat, verbena–lemongrass butter

### CHAPON D'AYRENS FONDANT AU FOIE GRAS

Déclinaison de panais, jus à la mandarine  
Ayreens Capon with Foie Gras  
Panais in different textures, mandarin jus

### CHOCOLAT GRAND CRU

Mousse Dulcey et croustillant praliné, caramel, sorbet yuzu  
Grand Cru Chocolate  
Dulcey mousse and praline crunch, caramel, yuzu sorbet

### MENU 5 TEMPS 90 € PAR PERSONNE

5 VERRES EN ACCORD METS & VINS 70 € PAR PERSONNE

### INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

+33 (0)4 50 21 25 03 | [reservation@chalets-montdarbois.com](mailto:reservation@chalets-montdarbois.com)

En raison de notre engagement à travailler des produits frais et de saison, le menu peut faire l'objet de légères adaptations.  
Nous vous remercions de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire lors de votre réservation.

Prix TTC en euros, service compris, hors boissons - Menu enfant sur demande

As we are committed to using fresh, seasonal ingredients, the menu may be subject to minor adjustments.

Please inform us of any food allergies or intolerances when making your reservation.

Prices include tax and service, excluding beverages - Children's menu available upon request

# MÉRITAGE

BISTRONOMIE ALPINE • MEGÈVE • 1920

## MENU DU NOUVEL AN

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

### CRÈME DE POULE AU POT

Infusion de truffe noire, confit d'oignons au miel du Château de Prégny

*Cream of "Poule au Pot"*

*Black truffle infusion, honey-glazed onion confit from Château de Prégny*

### TEXTURE DE POTIMARRON

Safran savoyard & vieux Beaufort, neige de livèche

*Hokkaido Squash Textures - Savoy saffron & aged Beaufort, lovage snow*

### SAINT-JACQUES EN TARTARE ACIDULÉ

Caviar d'Aquitaine, bouillon de bardes à l'hysope jaune

*Scallops in a tangy tartare - Aquitaine caviar, bardes broth with yellow hyssop*

### LOTTE RÔTIE AU BEURRE DEMI-SEL FERMIER

Topinambour et noisette, jus terre et mer

*Roasted monkfish with farmhouse salted butter*

*Jerusalem artichoke and hazelnut, land & sea jus*

### FEUILLETON DE VEAU RÔTI AUX ÉCHALOTES NOIRES

Cardons & châtaignes, sauce façon blanquette truffée

*Roasted veal "Feuilletton" with black shallots*

*Cardoons & chestnuts, truffled "blanquette-style" sauce*

### LE TRUFFÉ DE LA FERME DES 30 ARPENTS

Chutney de pomme Savoyarde et racines, crème glacée au cerfeuil tubéreux

*The Truffled Cheese from Ferme des 30 Arpents*

*Savoy apple and root vegetable chutney, tuberous chervil ice cream*

### CHOCOLAT – CAROTTE – COCO

*Chocolate – Carrot – Coconut*

### TEXTURE DE POIRE DE SAVOIE

Saveur Belle-Hélène, croquant nougatine amande, sorbet Champagne Edmond de Rothschild

*Savoy Pear Textures*

*Belle-Hélène flavours, almond nougatine crunch, Edmond de Rothschild Champagne sorbet*

### SOIRÉE DU NOUVEL AN 450€ PAR PERSONNE

(4 PIÈCES COCKTAILS, COUPE DE CHAMPAGNE, MENU EN 8 TEMPS, ANIMATION MUSICALE)

ACCORD METS & VINS 270 €

### INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

+33 (0)4 50 21 25 03 | [reservation@chalets-montdarbois.com](mailto:reservation@chalets-montdarbois.com)

En raison de notre engagement à travailler des produits frais et de saison, le menu peut faire l'objet de légères adaptations.

Nous vous remercions de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire lors de votre réservation.

Prix TTC en euros, service compris, hors boissons - Enfant sur demande soirée à 225 €

As we are committed to using fresh, seasonal ingredients, the menu may be subject to minor adjustments.

Please inform us of any food allergies or intolerances when making your reservation.

Prices include tax and service, excluding beverages - Children on request, evenings at 225 €