

HERITAGE
BISTRONOMIE ALPINE
MEGÈVE • 1920

Chers convives,

Depuis plusieurs décennies, les chalets du Mont d'Arbois portent l'empreinte de la famille Rothschild, qui a façonné ces lieux en chalets élégants où se rencontrent esprit montagnard et art de vivre. Cet héritage unique, transmis à travers les générations, guide encore aujourd'hui notre manière d'accueillir et de cuisiner.

Avec mon équipe, nous avons à cœur de prolonger cette histoire : puiser dans les traditions alpines, sublimer les produits de nos montagnes, offrir une cuisine qui conjugue mémoire et modernité. Chaque plat est un hommage à ces chalets, à ceux qui les ont bâtis et à celles et ceux qui les font vivre au quotidien.

Bienvenue dans cette continuité chaleureuse, où l'Héritage devient une expérience à partager.

Marc-Henri Mazure

Dear Guests,

For several decades, the chalets of Mont d'Arbois have carried the imprint of the Rothschild family, who shaped these places into elegant refuges where mountain spirit and art de vivre come together. This unique heritage, passed down through generations, still guides the way we welcome our guests and craft our cuisine.

With my team, we are committed to carry this story forward : drawing inspiration from Alpine traditions, elevating the products of our mountains, offering a cuisine that blends memory with modernity. Each dish is a tribute to these chalets, to those who built them and to all who bring them to life each day.

Welcome to this warm continuity, where Heritage becomes an experience to be shared

Marc-Henri Mazure

À PARTAGER TO SHARE

Reblochon fermier - Rôti au thym et poivre Voatsiperifery, pain grillé à l'ail, saladine au miel 29€
Farmhouse Reblochon - Roasted with thym and Voatsiperifery pepper, garlic-gratin bread,

Assortiment de charcuteries & fromages des Pays Savoyards 38€
Pickles de légumes, pain aux fruits, beurre demi-sel de la ferme des 30 Arpents
Assortment of cold cuts & Savoy country cheeses
Pickles, fruit bread , salted butter from 30 Arpents farm

EN PREAMBULE TO START

Oignons rouges et miel de montagne 29€
Rôtis à la truffe d'hiver, croustillant de vieux Beaufort, bouillon de poule
Red Onions and mountain honey
Roasted with winter truffle, crispy aged Beaufort, chicken broth

Homard Bleu de Bretagne 34€
Raviole translucide, texture de carotte, bisque de mandarine
Blue lobster from Brittany
Translucent ravioli, carrot textured, mandarin bisque

Canard savoyard 34€
Choux farci, cœur de foie gras de canard, consommé safran
Savoyard duck
Stuffed cabbage, duck foie gras, saffron consommé

Potimarron de notre primeur 28€
Chaud & froid, noix noire & gel hibiscus, bouillon au thé fumé
Red squash from our greengrocer
Warm & cold, black walnut & hibiscus gel, smoked-tea broth

TERRE, LAC & MONTAGNE

EARTH, LAKE & MOUNTAIN

Omble Chevalier de Beaufort en Isère Poché au lait, patate douce & coquillages, beurre au Champagne Edmond de Rothschild Arctic char from Beaufort in Isère Cooked in milk, sweet potato and shellfish, Edmond de Rothschild champagne butter sauce	46€
Boeuf de race Jersiaise Caramélisé au gingembre, chanterelles & polenta crémeuse, jus au vin chaud Jersey breed beef Caramelised with ginger, chanterelle & creamy polenta, mulled wine jus	42€
Veau de Pays En deux cuissons, topinambour & gratin savoyard, jus corsé au sapin Local veal Cooked in two ways, jerusalem artichoke & savoyard gratin, veal jus infused with pine	48€
Petit épautre du Moulin de Vers Pré Fondant à l'Abondance, texture de légumes hivernaux truffés, jus végétal Small spelt from Moulin de Vers Pré, Abondance-cheese fondant, truffled winter vegetable texture, green juice	38€
Farcement "Classique savoyard" Crème des 30 Arpents aux herbes, pickles de racines, réduction de jus de cochon "Traditionnal savoyard" farcement Cream 30 Arpents with herbs, root pickles, deep porc jus	40€

FROMAGES

CHEESES

Fromages des fromageries d'ici et d'ailleurs	18€
Chariot de fromages, condiments et confitures, pains aromatiques	
Fines pousses acidulées	
Cheeses local and elsewhere	
Cheese trolley, condiments and jams, aromatic breads	

GOURMANDISES

SWEET DELIGHT

Mont-Blanc	
Poire savoyarde, marrons confits, crème glacée au Génépi	18€
Mont-Blanc	
Savoyard pear, candied chestnuts, Génépi iced-cream	
Vanille "Signature"	
Carotte cake, clémentine, sorbet chocolat	18€
Vanilla "Signature"	
Carotte cake, clementine, chocolat sorbet	
Soufflé tradition Rothschild	
Marmelade d'orange, gelée au romarin, sorbet myrtille sauvage	18€
Rothschild traditional soufflé	
Orange marmelade, rosemary jelly, wild blueberry sorbet	
Crème glacée & Sorbet artisanaux	
Artisanal ice-cream & sorbet	5€
	la boule

MENU “HÉRITAGE”

90€

Mise en bouche
Appetizer

•

Homard Bleu de Bretagne
Raviole translucide, texture de carotte, bisque à la mandarine
Blue lobster from brittany
Translucent ravioli, carrot textured, mandarin bisque

•

Veau de Pays
En deux cuissons, topinambour & gratin savoyard, jus corsé au sapin
Local veal
Cooked in two ways, jerusalem artichoke & savoyard gratin, veal jus infused with pine

•

Pré-dessert

•

Mont-Blanc
Poire savoyarde, marrons confits, crème glacée au Généri
Mont-Blanc
Savoyard pear, candied chestnuts, Généri iced-cream

MENU “JOYAUX DES ALPES”

125€

Menu en cinq chapitres composé par le chef et son équipe
pour l'ensemble des convives de la table.
Variant quotidiennement selon nos inspirations.
Veuillez nous informer de vos allergies ou préférences alimentaires.

A five-chapters menu created by the chef and his team
for all guests at the table.
Varying daily according to our inspiration.
Please inform us of any allergies or dietary preferences.

MENU “LES CROËS DES CIMES” 35€

Menu “Héritage” adapté aux petites faims
Heritage menu designed for lighter craving

Ou / Or

Velouté de courge
Squash velouté

Cordon bleu ou Omble chevalier
Cordon bleu or Artic Char

Sélection de crème glacée & sorbet artisanaux
Selection of artisanal ice-cream & sorbet

Ce doux surnom que portent nos enfants en Savoie “Croës”
The gentle nickname carried by our children in Savoie “Croës”

PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE / SHARE YOUR EXPERIENCE

@chaletsdumontdarbois

Vous avez aimé votre moment aux Chalets du Mont d’Arbois ?
Partagez vos plus beaux souvenirs et identifiez-nous dans vos publications.
Suivez-nous pour rester connectés à la vie de nos Chalets et découvrir toutes nos actualités.

Enjoyed your stay at Les Chalets du Mont d’Arbois?
Share your best moments and tag us in your posts.
Follow us to keep up with the latest news and the spirit of our alpine home.

TVA et service inclus
Liste des allergènes disponible sur demande
VAT and service included
List of allergens available on request

Provenance des Viandes et Poissons : France
Meat and Fish origin : France