

M
HÉRITAGE
BISTRONOMIE ALPINE
MEGÈVE • 1920

Chers convives,

Bienvenue dans un univers culinaire authentique, ancré dans le terroir et guidé par le respect du produit. Amoureux des richesses savoyardes, je sélectionne des produits de saison auprès de producteurs locaux, pour leur qualité et l'histoire qu'ils portent.

À travers chaque plat, mon souhait est de sublimer l'ingrédient, d'éveiller vos sens et de vous faire voyager au cœur de ce beau patrimoine culinaire, revisité avec modernité et sincérité.

Nous vous souhaitons une belle dégustation et un délicieux moment à notre table.

Jordan Mathieu

Dear Guests,

Welcome to an authentic culinary universe, rooted in the terroir and guided by respect for each ingredient. With a love for the richness of Savoie, I carefully select seasonal products from local producers for their quality and the stories they carry.

Through each dish, my wish is to showcase every ingredient, awaken your senses, and take you on a journey through this beautiful culinary heritage, reimagined with modernity and sincerity.

We wish you a delightful tasting experience and a wonderful moment at our table.

Jordan Mathieu

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.

À PARTAGER TO SHARE

Reblochon fermier rôti au thym, pain gratiné à l'ail, saladine noix et miel 26€

Farmhouse Reblochon roasted with thyme, garlic toast and salad with walnuts and honey

Charcuteries et fromages des Pays savoyards, pain aux fruits et beurre demi-sel 32€

Assortment of cold cuts and Savoy country cheeses, fruit bread, salted butter

À partager
To share

EN PRÉAMBULE TO START

Tomates cœur de bœuf en différentes textures, aérien de brie de La Ferme des 30 Arpents 22€

Different textures of beefsteak tomatoes, airy brie mousse from La Ferme des 30 Arpent

Salade végétale, croquant de légumes estivaux, vinaigrette aux fruits à coque et miel 18€

Crunch of seasonal vegetables, nuts and honey vinaigrette

Daurade royale en ceviche Leche de tigre, framboises, pistaches et jeunes pousses de rucola 24€

Royal sea bream ceviche Leche de tigre, raspberries, pistachios and young arugula leaves

TERRE & MER

EARTH & SEA

Noix d'entrecôte* (180g), crémeux de pomme de terre et jus court 44€
Rib-eye steak* (180g) creamy potato puree and reduced jus

Côte de veau* (250g), jeunes légumes et sauce Choron 38€
Veal Chop* (250g), young seasonal vegetables and Choron sauce

Truite fario, risotto carnaroli fondant et sauce Dugléré 38€
Fario trout, creamy Carnaroli risotto and Dugléré sauce

Saint-Pierre en croûte de serpolet, fine ratatouille et coulis de cresson acidulé 42€
John Dory in a thyme crust, fine ratatouille and tangy watercress coulis

Garnitures à votre convenance 8€
Choice of sides

Tian de légumes, pommes frites, poêlée de légumes verts
Vegetables tian, french fries, sautéed green vegetables

LES ESSENTIELS DES CHALETS

THE ESSENTIALS OF THE CHALETS

Salade César, suprême de volaille en panure panko, copeaux de Beaufort et sucrine 28€
Caesar salad, panko-crusted chicken supreme, Beaufort shavings and baby gem lettuce

Burger des Chalets, bœuf Black Angus*(180g), raclette et lard de Savoie 32€
Chalets burger, Black Angus beef* (180g), raclette cheese and Savoy bacon

Tagliatelles fraîches, All'arrabiatta & pesto de basilic, râpé de Brie Noir 28€
Fresh tagliatelle, Arrabbiata sauce and basil pesto, with grated Brie Noir

*viandes d'origine française / french origin meat

FROMAGES CHEESES

Fromages des fruitières d'ici et d'ailleurs, chutney et pains aromatiques 18€
Selection of cheeses from local and regional dairies, chutney and aromatic breads

GOURMANDISES SWEET DELIGHT

Soufflé tradition Rothschild, gelée d'herbettes à la Chartreuse verte, sorbet myrtille sauvage 16€
Rothschild style soufflé, Chartreuse herb jelly and wild blueberry sorbet

Pavlova aux fruits rouges, mascarpone légère à la vanille de Madagascar et sorbet fraise 14€
Red berry pavlova, light Madagascar vanilla mascarpone and strawberry sorbet

Abricot infusé au romarin, amande douce, sorbet abricot et sablé breton 14€
Rosemary-infused apricot, sweet almond, apricot sorbet and Breton shortbread

Assortiment de crèmes glacées et sorbets (la boule) 4,50€
Selection of ice creams and sorbets (per scoop)

Glaces: Vanille Ouganda, Café, Pistache, Chocolat Grand Cru, Fromage Blanc
Ice Creams: Uganda Vanilla, Coffee, Pistachio, Grand Cru Chocolate

Sorbet: Citron, Framboise, Myrtille, Pêche de vigne, Abricot
Sorbet: Lemon, Raspberry, Blueberry, Vineyard Peach, Apricot

Glaces artisanales et sorbets maison, imaginés au rythme des saisons.
Homemade ice creams and sorbets, inspired by the rhythm of the seasons.

MENU ENFANT
KID'S MENU

25€

Soupe de melon
Chilled melon soup

Ou / Or

Bruschetta à la tomate
Tomato Bruschetta

&

Cordon Bleu
Cordon Bleu

Ou / Or

Poisson du moment
Fish of the day

&

Mousse au chocolat au lait
Milk chocolate mousse

Ou / Or

Sélection de crèmes glacées
Selection of ice creams and sorbets