Quand la montagne rencontre la mer

Notre inspiration est ancrée entre les embruns
des Côtes d'Armor, le charme singulier du Calvados
et la richesse de la Savoie.

Tels les repas familiaux près de la cheminée, notre table
devient le théâtre des saveurs des produits fermiers,
des plats traditionnels et de l'art de vivre à la française.

À travers chaque mets, nous vous invitons à une expérience
gourmande enracinée dans nos origines familiales.

Ce soir, au Saint-Nicolas, partageons notre histoire autour
d'un repas convivial, imprégné d'un héritage qui a marqué
notre enfance.

Marvin & Elisa Lance

AU COIN DU FEU
Megève 1113m

le Saint-Nicolas
RESTAURANT

Dans l'intention de mettre à l'honneur le terroir savoyard, nous sommes partis à la rencontre de ses artisans.

Arts de la table

Au grès des Terres, Céramiste - *Magland*
Le Couteau Savoyard - *Annecy*
Atelier Trois Petits Tours, Tourneur sur bois - *Dullin*
Laurenzio, Tailleur de granit – *Combloux*
Poterie Hermann - *Evires*

Fromages, Viandes et Poissons

Maison Baud - *Villaz*
Ferme des Armaillis - *Sallanches*
Ferme des Deux Laits - *Arêches*
Ferme de L'Abérieux – *Cordon*
Ferme des deux Savoie – *Flumet*
Ferme Marmottan – *La Savinaz*
Gaec Arpennaz – *Sallanches*
Du Léman à l'Océan – *Maxilly-sur-Léman*
Ferme Morand – *Megève*

Cultures

Ferme de Renard – *Demi-Quartier*
Les Jardins de la Mottaz – *Megève*
Minoterie Vulliermet – *La Motte Servolex*
Un Jardin sous les étoiles – *La Roche-sur-Foron*
Les épices du Mont-Blanc – *Sallanches*
Le Safran de Salangine – *Bloye*

Eau

L'eau de source de la Sasse - *Megève*
L'eau de source de Bonneval – *Bonneval*

Vignobles

Domaine des Orchis - *Poisy*
Domaine Masson - *Apremont*
Domaine Saint-Germain - *St Pierre d'Albigny*
Domaine Berthollier et Domaine Claude Quenard - *Chignin*
Coraline Boget - *Drumettaz-Clarafond*

Découvrez leurs histoires au fil de votre soirée…

Horizon

Hissons les voiles
~~~
**Gourmandise d'ici**
~~~
L'estuaire
Moelleux au poireau confit
Anguille fumée et châtaigne fraîche
Crémeuse gourmande
~~~
**Parfums de nos côtes**
Queue de lotte grillée, cuite nacrée
Sauce matelote rafraîchie aux herbes
Pommes dauphines fumées au sapin
~~~
L'agneau printanier
Agneau et ail des ours de Sallanches
Asperge verte du Vaucluse
Citron confit, ail noir
~~~
**Chariot de fromages de nos vallées**
~~~
La cueillette en montagne
~~~
**L'Agrumiste**
Salade d'agrumes rafraîchie au sorbet
Mandarine à la graine de coriandre
Nuage de pomelo à la feuille de shiso
Orange confite
ou
**Le soufflé (supplément 15€)**
Soufflé à la truffe noire melanosporum
Praliné et sauce au sarrasin
Glace à la truffe
~~~
Dernier de cordée

95€

Accord mets et vins 40€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

La Carte

Entrées

L'estuaire
Moelleux au poireau confit
Anguille fumée et châtaigne fraîche
Crémeuse gourmande
23€

Parfums de nos côtes
Queue de lotte grillée, cuite nacrée
Sauce matelote rafraîchie aux herbes
Pommes dauphines fumées au sapin
23€

Plats

L'agneau printanier
Agneau et ail des ours de Sallanches
Asperge verte du Vaucluse
Citron confit, ail noir
55€

Retour de Gabion
Canard colvert à la laitue de mer
Tétragone, topinambour et berce des montagnes
Jus corsé
55€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Chariot de fromages de nos vallées

Les fromages de notre chariot forment une sélection réfléchie. Cette balade authentique de ferme en ferme révèle un échange précieux de savoir-faire avec les artisans passionnés de la terre.

24€

Desserts

L'Agrumiste

Salade d'agrumes rafraîchie au sorbet
Mandarine à la graine de coriandre
Nuage de pomelo à la feuille de shiso
Orange confite

18€

Le soufflé

Soufflé à la truffe noire melanosporum
Praliné et sauce au sarrasin
Glace à la truffe

35€

Le biotope montagnard

L'écoute attentive de la nature et le respect de sa cohérence définit ce dessert en trois services autour de notre cueillette. L'achillée côtoie le cèpe, la myrtille s'unit à l'oxalis et les végétaux s'associent aux produits laitiers.

35€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Chariot de fromages de nos vallées

Les fromages de notre chariot forment une sélection réfléchie. Cette balade authentique de ferme en ferme révèle un échange précieux de savoir-faire avec les artisans passionnés de la terre.

24€

Desserts

L'Agrumiste

Salade d'agrumes rafraîchie au sorbet
Mandarine à la graine de coriandre
Nuage de pomelo à la feuille de shiso
Orange confite

18€

Le soufflé

Soufflé à la truffe noire melanosporum
Praliné et sauce au sarrasin
Glace à la truffe

35€

Le biotope montagnard

L'écoute attentive de la nature et le respect de sa cohérence définit ce dessert en trois services autour de notre cueillette. L'achillée côtoie le cèpe, la myrtille s'unit à l'oxalis et les végétaux s'associent aux produits laitiers.

35€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Menu du Petit Nicolas

Jusqu'à 12 ans

Plats

Fish and chips
Frites maison ou légumes d'hiver
Sauce tartare

Assiette de raclette fermière
Pomme de terre, charcuterie

Desserts

Le Chocolat
Nuage de chocolat praliné
Tuile cacao et croustillant
Glace vanille de Madagascar

Boules de glace
Vanille et/ou chocolat

22€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

PRIX NETS SERVICE COMPRIS