

Quand la montagne rencontre la mer

Mon inspiration est ancrée ici, au pays du Mont-Blanc, et je me réjouis de vous partager l'authenticité et la puissance de ce terroir.

Les embruns des Côtes d'Armor et ceux du Calvados ont accompagné mon enfance, ainsi mon identité culinaire est imprégnée de touches iodées.

Avec mon équipe, nous avons à cœur de vous recevoir chaleureusement, à la manière de mes repas familiaux.

Au Saint-Nicolas, la table devient le théâtre des produits fermiers, des traditions et de l'art de vivre à la française.

Marvin Lance



AU COIN DU FEU
MEQÈVE 1113M

*le Saint-
Nicolas*

RESTAURANT

Origine

110 €

Prémices

~~~

### L'artichaut breton

Anchois, olives taggiasche & citron confit

~~~

L'Omble chevalier

Omble chevalier brioché,
herbes de nos montagnes

~~~

### Le Pigeonneau fermier

Epinard, blettes & anguille fumée

~~~

La Marée noire

Sésame & laitue de mer

~~~

### La Fraise

Huile olive & roquette

~~~

Dernier de cordée

Accord mets et vins

55€

La Carte

Entrées

L'Artichaut breton

Artichaut poivrade à l'huile d'olive citron
Sauce barigoule au citron confit
Olive taggiasche, sorbet à l'anchois

40€

L'Omble chevalier

Omble chevalier cuit nacré
Sauce aux herbes de nos montagnes
rafraîchie au citron

42€

Plats

La Brandade

Dos de cabillaud et morue nacrés
Coques et brandade à l'huile d'olive
Emulsion au haddock légèrement citronnée

56€

Le Pigeonneau fermier

Filet de pigeon cuit rosé
Feuille à feuille de blettes et anguille
Tombée de Tétragone
Jus de pigeon infusé à l'anguille fumée

58€

Fromage

Chariot de fromages de la région

Les fromages de notre chariot sont rigoureusement sélectionnés par nos soins. Ils sont issus uniquement de notre région et possèdent l'appellation fromage fermier (lait cru et produit à la ferme).

24€

Desserts

La Fraise

Fraises fraîches et compotée à l'huile d'olive
Sorbet Fraise & roquette
Nuage d'olives taggiasche

18€

La Framboise

Framboises fraîches, pulpe de framboises
Condiment shiso & miel de nos montagnes
Sorbet basilic & shiso vert

18€



Menu du petit Nicolas

Jusqu'à 12 ans

Plat

Fish & chips

Dessert

Les glaces maison
Vanille et/ou chocolat

24€

**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 Arpenaz - Sallanches
Du Léman à l'Océan - Maxilly-sur-Léman
Ferme Morand - Megève

Cultures

Ferme De Renard - Demi-Quartier
Les champs des possibles - Viuz-en-Sallaz
Les Jardins de la Mottaz - Megève
Minoterie Vulliermet - La Motte Servolex
Les épices du Mont-Blanc - Sallanches
Le Safran de Salangine - Bloye

Eau

L'eau de source de la Sasse - Megève

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

Retrouvez leurs histoires au fil de votre soirée...