

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

Relief

110 €

Parfums de mon enfance

~~~

### L'Écrevisse française

Courgettes, tagète & agastache

~~~

L'Omble chevalier brioché

Hysope & arquebuse

~~~

## Le Cochon de lait

Tomates en trois façons & sarriette

~~~

Chariot de fromages de nos vallées

Balade de ferme en ferme

~~~

## Le Biotope montagnard

Myrtilles sauvages, oxalys & tanaïsie

~~~

La framboise

Shiso & basilic

~~~

## Dernier de cordée

## Accord mets et vins

5 verres - 8cl

55€

# Origine

130 €

## Parfum de mon enfance

~~~

L'Artichaut breton

Anchois, olives taggiasche & piment d'espelette

~~~

### La morue d'exception

Coques bretonnes & haddock

~~~

Le Pigeonneau fermier

Pousses d'épinard, blettes & anguille fumée

~~~

### Le Coeur de laitue

Herbes de nos montagnes & fromage de chèvre

~~~

La Marée noire

Sésame noir & laitue de mer

~~~

### La Fraise

Huile d'olive & roquette

~~~

Dernier de cordée

Accord mets et vins

5 verres - 8cl

65€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

La Carte

Entrées froides

L'Écrevisse française

Écrevisses et courgettes grillées au barbecue servies froides
Consommé d'écrevisses au piment d'spelette
Tagète et agastache

45€

L'Artichaut breton

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

45€

Entrée chaude

L'Omble chevalier

Brioché et cuit nacré
Sauce aux herbes de nos montagnes rafraîchie au citron

45€



Plats

La Morue d'exception

Morue et dos de cabillaud nacrés
Brandade à l'huile d'olive
Emulsion au haddock
Coques bretonnes

58 €

Le Cochon de lait

Filet cuit rosé et poitrine confite
Tomates en trois façons
Jus de cochon infusé à la sarriette

56 €

Le Pigeonneau fermier

Filet cuit rosé
Feuille à feuille de blette et anguille
Tombée de jeunes pousses d'épinards
Jus de pigeon infusé à l'anguille fumée

62 €

Fromages

Le chariot de fromages de nos vallées

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 compotées à l'huile d'olive

Sorbet fraise et roquette

Nuage d'olives taggiasche

18€

La Framboise

Framboises fraîches, pulpe de framboises

Condiment shiso pourpre et miel de nos montagnes

Sorbet basilic et shiso vert

18€

La Galette glacée

Nougat glacée au sarrasin caramélisé et lait ribot

Nuage lactique, galette croustillante et sauce caramel

18 €



Menu du petit Nicolas

Jusqu'à 12 ans

Plat

Fish & chips
ou
Filet de volaille grillé

Accompagnement

Frites maison ou légumes de saison

Dessert

Gourmandise de fraise
ou
Les glaces maison
Vanille et/ou chocolat

26€

**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...