

Le Saint-Nicolas

Au Saint-Nicolas, la tradition française rencontre les saisons et la montagne, pour une expérience élégante et authentique.

Nous sommes heureux de vous présenter le duo qui portera l'identité culinaire de notre restaurant : Julien Gatillon et Jean-Baptiste Doualan.

Nous avons à cœur de vous recevoir chaleureusement à notre table.



AU COIN DU FEU
MEGÈVE 1113M

*le Saint-
Nicolas*

RESTAURANT

Menu Partage

Tomate ananas

Gelée de pépins au sureau, stracciatella, roquette poêlée

Tartare de Daurade royale

Sur os à moelle

Épaule d'agneau

Confite, jus aux épices douces

L'Assiette du Saint-Nicolas

Sélection de fromages affinés

L'île flottante version septembre 2026

Blancs en neige, mirabelles et fleur d'oranger

115€ par personne

Accord mets et vins

5 vins à déguster - 8cl - 65€

Prix nets service compris

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives d'une même table.

La Carte

Entrées

Œuf numéro 2

Cèpes en persillade & sauce aux cèpes

29€

Tomate ananas

Gelée de pépins au sureau, stracciatella &
roquette poêlée

26€

Caviar Kristal en supplément (15€)

Tartare de Daurade royale

Sur os à moelle

38€

Prix nets service compris.

Pour votre confort, nous vous remercions de bien vouloir nous informer
quant à d'éventuelles allergies et intolérances alimentaires.

Plats

Pavé de Turbot

Grillé à la moutarde, épinards et girolles étuvées

52€

Pithiviers de canard

Foie gras & jus corsé

49€

Boeuf maturé Noir de Baltique

Aubergine & jus tranché au beurre de poivron

59€

Prix nets service compris.

Pour votre confort, nous vous remercions de bien vouloir nous informer quant à d'éventuelles allergies et intolérances alimentaires.

Fromage

L'assiette du Saint-Nicolas

Sélection de fromages affinés

22€

Desserts

L'île flottante version septembre 2026

Blancs en neige, mirabelles et fleur d'oranger

19€

Les véritables glaces et sorbets du Saint-Nicolas

6€ - l'unité

Prix nets service compris.

Pour votre confort, nous vous remercions de bien vouloir nous informer quant à d'éventuelles allergies et intolérances alimentaires.

Menu du petit Nicolas

Jusqu'à 12 ans

Plats

Nuggets de poulet fermier

ou

Poisson blanc

avec

Légumes de saison

ou

Frites maison

Desserts

Glace ou sorbet maison

26€

Prix nets service compris.

Pour votre confort, nous vous remercions de bien vouloir nous informer
quant à d'éventuelles allergies et intolérances alimentaires.