

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
MEGÈVE 1113M

le Saint-Nicolas
RESTAURANT

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Relief

Une Histoire de passions

~~~

### Le Reblochon fermier

Caviar français & pommes de terre

~~~

L'Omble chevalier

Hélianti, cresson de fontaine & verjus

~~~

### Le Bœuf maturé de la maison Bello

Scorsonères, persil tubéreux & graines de moutarde

~~~

Les Chariot de fromages de nos vallées

Balade de fermes en fermes

~~~

### Le Thé des Alpes

~~~

Le Coing de Papy

Bourgeons de cannellier & décoction de noyaux

ou

Le Soufflé chocolat (supp. 15€)

~~~

### Le Dernier de cordée

110€

**Accord mets et vins**  
5 vins à déguster - 8cl - 55€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

# Origine

## Une Histoire de passions

~~~

Le Tourteau

Trois épices & agrumes de Provence

~~~

### Les Coquillages Bretons

Ormeaux & praires

~~~

La Noix de ris de veau

Escargots & pommes de terre

ou

Le Lièvre à la royale (supp. 15€)

~~~

### Le Reblochon Normand

~~~

Les Trois thés

~~~

### Les Agrumes de Provence

Mandarine, pomelo & trois citrons

ou

### Le Soufflé chocolat (supp. 15€)

~~~

Le Dernier de cordée

130€

Accord mets et vins
5 vins à déguster - 8cl - 65€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

La Carte

Entrées

Le Reblochon fermier

Caviar d'Aquitaine, royale de reblochon iodée
Pommes de terre, glace au reblochon poivrée
Caviar séché et écume citronnée

45€

Le Diamant noir

Oignon blanc au cœur coulant truffé
Émulsion à la truffe fraîche du Luberon
Jaune d'œuf confit

48€

Le Tourteau

Chair de tourteau aux 3 épices et agrumes de Provence
Sauce tourteau coraillée

45€

Les Coquillages Bretons

Ormeaux de plongée et praires de pêche à pied
« En ragoût »
Beurre noisette et émulsion coquillages

48€

Plats

L'Omble chevalier

Brioiché et cuit nacré
Héliantis glacés aux oeufs de brochet
Sauce cresson rafraîchie au verjus

56€

Le Bœuf maturé de la maison Bello

Faux-filet maturé 45 jours cuit grillé
Scorsonères, persil tubéreux et graines de moutarde
Jus de bœuf infusé au raifort

58€

La Noix de ris de veau

Rôtie au beurre demi-sel, escargots de la ferme des Orchis
Feuille à feuille de pommes de terre
Crémeuse d'escargot au jus de veau madéré

62€

Le Lièvre à la royale

Foie gras et truffe fraîche du Luberon
Pommes dauphine fumées
Purée de pommes de terre truffée

80€

Fromages

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

Le Coing de Papy

Coing en quatre façons

Bourgeons de cannellier et poivre noir de Madagascar

Décoction de noyaux d'abricots au Calvados

21€

Les Agrumes de Provence

Suprêmes de mandarine et pomelo

Vierge d'huile d'olive de Provence aux trois citrons

Zestes de mandarine confits

Sorbet à la feuille de bergamote et citron caviar

23€

Les Trois thés

Blancs en neige au thé Wulong

Émulsion de crème anglaise infusée au rooibos

Glace au thé jasmin

21€

Le Soufflé

Soufflé cacao pur Ghana au goût intense et torréfié

Légèrement fumé et pimenté

Glace chocolat à la fleur de sel de Guérande

26€

Menu du petit Nicolas

Jusqu'à 12 ans

Plats

Fish & chips

Frites maison ou légumes verts

Ketchup ou mayonnaise

Assiette de raclette fermière

Pommes de terre, charcuterie

Desserts

Le Chocolat

Nuage de chocolat praliné

Croustillant de cacao

Glace vanille de Madagascar

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 - *74250 Viuz-en-Sallaz*
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*

Vignobles

Domaine des Orchis - *Poisy*
Domaine Masson - *Apremont*
Domaine Saint-Germain - *St Pierre d'Albigny*
Domaine Berthollier - *Chignin*

Découvrez leurs histoires au fil de votre soirée...