

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 ma soeur Elisa au service, nous avons à coeur de
vous recevoir chaleureusement, à la manière
de nos 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 & Elisa Lance



AU COIN DU FEU
MEGÈVE 1113M

le Saint-Nicolas
RESTAURANT

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

**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 e 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 et Domaine Claude Quenard - *Chignin*
Coraline Boget - *Drumettaz-Clarafond*

Découvrez leurs histoires au fil de votre soirée...

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Relief

Les Deux fermes

~~~

**Le Tourteau**

Trois épices & agrumes de Provence

~~~

L'Omble chevalier

Hélianti, cresson de fontaine & verjus

~~~

**Le Bœuf maturé de la maison Bello**

Salsifis, persil tubéreux & graines de moutarde

~~~

Fromages de nos vallées

Balade de ferme en ferme

~~~

**La Chartreuse**

Agrumes, chartreuse & épices

~~~

Le Coing de Papy

Bourgeons de cannellier décoction de noyaux

~~~

**Dernier de cordée**

**95€**

**Accord mets et vins 40€**

Verres de dégustation 10cl

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

# La Carte

## Entrées

### Le Tourteau

Chair de tourteau aux 3 épices et agrumes de Provence

Sauce tourteau coraillée

**34€**

### Le Reblochon fermier

Caviar d'Aquitaine, royale de reblochon iodée

Pommes de terre, glace au reblochon poivrée

Caviar séché et écume citronnée

**36€**

## Plats

### L'Omble chevalier

Brioché & cuit nacré

Héliantis glacés aux oeufs de brochet

Sauce cresson rafraîchie au verjus & caviar de cresson

**46€**

### Le bœuf maturé de la maison Bello

Faux-filet rôti au beurre demi-sel

Salsifis et persil tubéreux de notre région

Graine et pousse de moutarde

Jus de bœuf infusé au raifort

**46€**

# Menu du petit Nicolas

Jusqu'à 12 ans

## Fromage

### Chariot de fromages de nos vallées

Cette balade authentique de ferme en ferme révèle un échange précieux de savoir-faire avec les artisans passionnés de la terre.

24€

## Desserts

### La Chartreuse

Fraîcheur aux trois agrumes  
Croustillant et nuage d'agrumes aux épices  
Sorbet mandarine à l'élixir de chartreuse

18€

### Le Coing de Papy

Coing en quatre façons  
Bourgeons de cannellier & poivre noir de Madagascar  
Décoction de noyaux d'abricots au Calvados

18€

## Plats

### Fish & chips

Frites maison  
Ketchup ou mayonnaise

### Steack haché fait maison

Frites maison  
Ketchup

## Desserts

### Les Glaces maison

Vanille et/ou chocolat

22€