

# LA TABLE DE NOÉMIE

MONT D'ARBOIS

## ENTRÉES - STARTERS

<b>Millefeuille d'aubergine et tomates confites</b> <i>Eggplant millefeuille and preserved tomatoes</i>	<b>20 €</b>
<b>Tartare de bœuf, aioli à la truffe, parmesan, salade roquette et caviar</b> <i>Beef tartar with truffle aioli, shaved parmesan, rocket salad and caviar</i>	<b>30 €</b>
<b>Rillettes de truite saumonée fumée, toasts et crème fraîche</b> <i>Wild smoked salmon trout rilette, baguette toasted with crème fraîche</i>	<b>26 €</b>
<b>Salade d'endives et crottins de Chavignol, noix caramélisées, grenade et quartiers de clémentine</b> <i>Endive and Chavignol crottin salad with caramelised walnuts, pomegranate and clementine segments</i>	<b>22€</b>
<b>Gratinée de mimolette nappée à la truffe</b> <i>Mimolette grateneed with truffle velouté</i>	<b>24€</b>
<b>La tartiflette spéciale du Chalet</b> <i>Our Chalet signature tartiflette</i>	<b>26€</b>
<b>Crozets et jambon fumé, chou et pommes de terre à la sauge, Reblochon</b> <i>Crozet pasta with smoked ham, cabbage, potatoes with sage and Reblochon cheese</i>	<b>26€</b>

## PLATS - MAINS

<b>Ravioles del Plin de joue de bœuf, champignons des bois et jus de veau</b> <i>Beef cheek ravioli with wild mushrooms and veal juice</i>	<b>38€</b>
<b>Spatzle, crème de chou-fleur fumée, pecorino, épinards sautés et noix de Pécan</b> <i>Spatzle pasta, smoked cauliflower cream, pecorino cheese, sauteed spinach and pecan nuts</i>	<b>36 €</b>
<b>Fondue traditionnelle aux fromages des Alpes, croutons, sélection de charcuteries locales, pommes de terre grenaille et salade</b> <i>Traditionnal cheese fondue from the Alps, sourdough croutons, local cold cut selection, baby potatoes and salad</i>	<b>65 €</b> Pour 2 personnes for 2 people
<b>Côte de veau, fricassée de champignons des bois, purée de pommes de terre à la mascarpone et jus</b> <i>Veal chop with wild mushroom fricassée, mascarpone mashed potatoes, veal jus</i>	<b>48€</b>

**Sole meunière cuite sur l'arrête, aux câpres et citron, servie avec des pommes de terre grenaille aux herbes et une salade maraîchère** 52€

*Sole meunière cooked on the edge, with capers and lemon, served with baby potatoes and herbs, garden salad*

**Filet de bœuf, sauce au poivre et salade** 75€

*Beef tenderloin, peppercorn sauce, salad*

**Truite de la région, légumes racines et beurre blanc** 42€

*Pan seared local trout, root vegetables, beurre blanc sauce*

**Coquelet à la broche, chou-fleur caramélisé et champignons des bois, sauce Madère** 42€

*Spit roasted young cockerel, caramelized cauliflower and wild mushrooms, Madeira sauce*

## LES ACCOMPAGNEMENTS DU CHEF CHEF'S SIDE DISH SELECTION

**Purée de pommes de terre** 9€

*Mashed potatoes*

**Polenta crémeuse à la sauge** 9€

*Creamy polenta with sage*

**Fricassée de champignons des bois** 9€

*Fricassee of wild mushrooms*

**Cocotte de légumes de saison** 9€

*Seasonal vegetables*

## DESSERTS

**Soufflé au chocolat 75%, noisettes caramélisées** 18€

*75% chocolate souffle, caramelized hazelnut, dulcify sauce*

**Pain perdu, sorbet à l'amaretto et crème anglaise au lait de chèvre** 16 €

*French toast, amaretto sorbet, goat milk custard*

**Profiteroles, glace vanille, caramel au sésame et sauce noisettes** 16 €

*Profiteroles with sesame caramel, vanilla ice cream and hazelnut sauce*

**Mont Blanc revisité** 18€

*Mont Blanc pastry revisited*

**Crème brûlée, crumble noix de cajou et mandarine** 16€

*Crème brûlée, cashew crumble and mandarin*

# DONNER DU SENS À L'EXCEPTIONNEL

**E**n 1916, lorsque la baronne Noémie de Rothschild arrive à Megève, elle découvre un village pittoresque groupé autour d'une petite église, au cœur d'une vallée surplombée par le Mont d'Arbois. Sous le charme de ce paysage enneigé, baigné de soleil, elle imagine une station de sports d'hiver qui serait l'expression de l'art de vivre à la Française. Visionnaire, épicurienne et



déterminée, Noémie de Rothschild se lance dans un projet pharaonique pour donner vie à des hôtels et restaurants de renommée internationale. 100 ans plus tard, La Table de Noémie perpétue et transmet cet art de vivre unique, basé sur l'excellence et la convivialité •

# GIVING MEANING TO THE EXCEPTIONAL

**I**n 1916, when Baroness Noémie de Rothschild arrived in Megève, she discovered a picturesque village grouped around a small church, in the heart of a valley overlooked by the Mont d'Arbois. Under the spell of this snowy, sun-drenched landscape, she imagined a winter sports resort that would be the expression of the French art of living. A visionary, epicurean and determined, Noémie de Rothschild embarked on a pharaonic project to create hotels and restaurants of international renown. 100 years later, La Table de Noémie perpetuates and transmits this unique art of living, based on excellence and conviviality •