



4 restaurants gourmands à la montagne

Assiettes étoilées, burgers gourmands, produits du terroir et truffes en tout genre devraient faire le bonheur des skieurs affamés. Cap sur les adresses qui ont su séduire Luxe Magazine.

Le 1920 : une valeur sûre



Ce restaurant étoilé du Domaine du Mont d'Arbois où progresse d'année en année, le Chef Julien Gatillon, est un passage obligatoire lorsque l'on chausse ses skis à Megève. Cette saison, craquez pour un Foie gras de canard et truffe noire façon "Opéra", des Noix de Saint-Jacques snackées à la truffe blanche d'Alba, un Boeuf Wagyu et un délice de Mandarine et marron en meringue. Le tout à déguster dans un décor élégant, fort représentatif de l'art de vivre que défend la famille du Baron Benjamin de Rothschild.

Le Matafan : goût et bon goût à Chamonix



Hôtel Mont Blanc " />

Niché au coeur de l'hôtel Mont-Blanc ***** à Chamonix, Le Matafan est la table du Chef Mickey Bourdillat. Jouissant d'une vue plus qu'agréable sur le massif du Mont-Blanc, le lieu joue la carte de la simplicité et du design à la fois très moderne et alpin. Les saisons sont respectées, les produits des plus belles vallées alpines françaises choisis avec soin à l'image de la fondue de Fontine, des girolles de pays ou encore de la Féra du Lac Léman. Un coup de coeur.

La Peau de Vache : les meilleurs burgers en altitude



Entre deux pistes sur le domaine de Val d'Isère, offrez-vous une pause burger à La Peau de Vache, un "place-to-be" tout de bois, bottes de paille et peaux de bêtes vêtues. Si le restaurant propose des spécialités montagnardes comme on les aime, il se distingue tout particulièrement par ses burgers à tomber ! Saumon fumé, chair de crabe, canard confit, foie gras, Saint-Marcellin, miel ou encore poulet à l'indienne :



[Visualiser l'article](#)

ingrédients de premier choix pour des saveurs inédites et délicieuses. Attention, prévoir de réserver (très) en avance.

La Ferme du Chozal : le terroir tout simplement



Direction Hauteluce en Savoie pour déguster les délices de la Ferme du Chozal, une jolie petite table qui vous fera voyager à travers les Alpes et au-delà. Au menu, des matières premières d'exception choisies méticuleusement chez des artisans locaux : Filet de cerf en venaison, fromage affiné des Alpes, Truite fario de chez Baulat, cochon croustillant de chez Karen ou encore Tube velours au chocolat blanc/passion. Irréprochable.

Janvier 2016

Par La rédaction