

BIENVENUE
AU RESTAURANT
HAUT PERCHÉ
3842

Bienvenue au 3842, au sommet de l'Aiguille du Midi, pour une expérience culinaire à couper le souffle, littéralement. Niché à une altitude vertigineuse, notre restaurant surplombe la vallée de Chamonix, créant le cadre idéal pour une aventure gastronomique exceptionnelle. Notre cuisine, aussi haute que nos vues, est préparée avec soin et créativité, mettant en avant les saveurs authentiques de la région. Le 3842, où la cuisine d'altitude atteint de nouveaux sommets.

Notre engagement envers une cuisine faite maison est une promesse de qualité, chaque ingrédient est soigneusement sélectionné pour son origine locale et sa fraîcheur. Nous entretenons une relation forte avec nos petits producteurs, une collaboration qui se traduit dans chaque assiette, une symphonie de goûts qui évoque le terroir de manière authentique.

Un restaurant Maison des Drus - maison mère de 18 restaurants d'altitude.

Parmi nos partenaires locaux, Maison Baud (charcuterie) 74 - Coopérative du Val d'Arly (fromages) 74 - Alpes Viandes (viandes) 73, ...

Welcome to 3842, at the top of the Aiguille du Midi, for a culinary experience that will take your breath away, literally. Nestled at a dizzying altitude, our restaurant overlooks the Chamonix valley, creating the ideal setting for an exceptional gastronomic adventure. Our cuisine, as high as our views, is prepared with care and creativity, highlighting the authentic flavors of the region. 3842, where mountain cuisine reaches new heights.

Our commitment to homemade cuisine is a promise of quality, each ingredient is carefully selected for its local origin and freshness. We maintain a strong relationship with our small producers, a collaboration that translates into each plate, a symphony of tastes that evokes the terroir in an authentic way.

A Maison des Drus restaurant - 18 high-altitude restaurants.

■ RÉSOLUMENT SAVOYARD

PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE / SHARE YOUR EXPERIENCE

 @3842.aiguilledumidi  @3842aiguilledumidi

Vous avez succombé aux délices du 3842 ?
Faites-nous part de votre expérience en partageant vos moments gourmands et identifiez-nous. Suivez nous pour découvrir nos actualités !

*Tell us about your experience by sharing your gourmet moments and tag us.
Follow us to discover our news!*

— APÉRITIF

Tartinades végétariennes 15€
 Tartare de betterave cassis, houmous lentille et noisette, taboulé,
 rillettes de poissons
*Vegetarian spreads, blackcurrant beetroot tartare, lentil and
 hazelnut hummus, tabbouleh, fish rillettes*

LES FORMULES

Plat + Dessert <i>Main course + Dessert</i> 45 €	Entrée + Plat <i>Starter + Main course</i> 49 €
Entrée + Plat + Dessert <i>Starter + Main course + Dessert</i> 58 €	

— ENTRÉES

Pâté en croute de la Maison des Drus
 et son chutney
*Paté en croute Maison des Drus and
 its chutney*

Cassolette d'escargots de Magland,
 poêlée et sauce champignons,
 oignons glacés
*Magland snail casserole, pan-fried
 with mushroom sauce, glazed onions*

Truite de Savoie marinée, vinaigrette
 aux agrumes et huile d'épicéa
*Marinated Savoy trout, citrus
 vinaigrette and spruce oil*

Velouté de courge et crème montée à
 la ciboulette
*Squash soup and cream whipped with
 chives*

— PLATS

Paleron de boeuf confit à la Mondeuse,
 purée de carotte, salade d'herbes
 fraîches et pickles
*Beef chuck confit with Mondeuse,
 carrot puree, fresh herb salad*

Cabillaud Confit à l'huile d'olive, purée
 de Panais, copeaux de carottes et
 beurre monté au Yuzu
*Cod Confit in olive oil, Parsnip puree,
 carrot shavings and Yuzu butter*

Tourte feuilletée au Reblochon et
 salade mêlée
*Puff pastry pie with Reblochon and
 mixed salad*

Choux Fleurs rôti, sauce Grenobloise et
 noisette du Piémont
*Roasted Cauliflower, Grenobloise
 sauce and Piedmont hazelnuts*

— DESSERTS

Pain perdu brioché
Brioche French toast

Fondant chocolat cœur caramel
Chocolate fondant with caramel heart

Le Mont Blanc à la crème de Marrons
"Mont-Blanc" chestnut pastry

Assiette de fromage de chez nous
Plate of local cheese