

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!*

LES FORMULES

Plat + Dessert
Main course + Dessert
 55 €

Entrée + Plat
Starter + Main course
 59 €

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main course + Dessert
 68 €

— ENTRÉES

Escalope de foie gras poêlée, bouillon façon pot au Phô, légumes croquants
Pan-fried foie gras escalope, pho-style broth, crunchy vegetables

Truite marinée, taboulé de choux fleurs de couleurs, vinaigrette aux agrumes et shiso
Marinated trout, colourful cauliflower tabbouleh, citrus vinaigrette and shiso leaf

Oeuf parfait aux légumes printanniers, sauce Morilles
Soft-Poached Egg with Seasonal Spring Vegetables and Creamy Morel Sauce

Asperges aux trois couleurs, sauce vierge aux agrumes
Asparagus in Three Colors with Zesty Citrus Virgin Sauce

— PLATS

Suprême de volaille rôti, carottes fanes confites, sauce à la truffe d'été
Roasted Poultry Supreme with Glazed Carrot Tops and Summer Truffle Sauce

Tournedos de saumon, Petits Pois et beurre blanc
Pan-Seared Salmon Tournedos, Fresh Garden Peas, and Classic "Beurre Blanc"

Tourte Savoyarde au reblochon et lardons, Mesclun de salade
Savoyard tart with Reblochon cheese and bacon, mixed salad leaves

"La boîte chaude des Alpes"
 (fromage fondu dans une boîte en bois, accompagné de charcuterie et pommes de terres)

"The ALPINE hot box"
(melted cheese in a wooden box assorted Charcuterie and Potatoes)

— DESSERTS

Tarte aux fraises et framboises, crémeux à la pistache
Fresh Strawberry & Raspberry Tart with Silky Pistachio Cream Filling

Le Mont-Blanc glacé aux marrons
Mont Blanc: Iced Chestnut Dessert

Tarte Tatin aux pommes, glace vanille et Chantilly
Apple Tatin tart, vanilla ice cream and Chantilly cream

Assiette de fromage de chez nous
Plate of local cheese