

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
 65 €

— ENTRÉES

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

Velouté du moment, Crème montée à la ciboulette et granola
Soup of the moment, whipped cream with chives and granola

Œuf parfait aux champignons et sauce à la Truffe d'été
Poached egg with mushrooms and summer truffle sauce

Farcement de chez nous (plat régional à base de pommes de terre rapées, raisins secs, pruneaux, lard) et mesclun de salade
Farcement (regional dish made with grated potatoes, raisins, prunes and bacon) and mixed salad leaves

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

— PLATS

Ballotine de volaille, canard et foie gras, purée de pomme de terre et légumes du moment
Poultry ballotine, duck and foie gras, mashed potatoes and seasonal vegetables

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

Tarte tatin aux oignons, sablé au thym et vinaigrette acidulée
Onion tarte tatin, thyme shortbread and vinaigrette

Tournedos de saumon, risotto d'épeautre et beurre blanc à la ciboulette
Salmon tournedos, spelt risotto and chive beurre blanc

“La boîte chaude des Alpes”
 (fromage fondu dans une boîte en bois, accompagné de charcuterie et pommes de terres)
*“The hot box of the Alps”
 (melted cheese in a wooden box, accompanied by cold meats and potatoes)*

— DESSERTS

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

Profiterole vanille et sauce chocolat
Vanilla profiterole with chocolate sauce

Entremet exotique
Exotic fruit dessert

Omelette norvégienne, vanille et orange
Baked Alaska, vanilla and orange

Planche de fromages de chez nous
Local cheeses