

HÔTELS DE LUXE À MEGÈVE
Luxury Hotels in Megève



HÔTEL M ***** de Megève

Le bon goût du M

Carine BOLLIX

Cet hôtel d'exception, qui conjugue l'art de vivre à tous les instants, vous propose de découvrir cette saison la carte de tapas exclusive du chef Yves Camdeborde à la table de l'Avant Comptoir des Neiges.

C'est un des pères de la bistronomie, orfèvre de la cuisine de terroir, passionné par le bon produit local et de saison... Si vous n'avez pas eu l'occasion de dîner dans ses restaurants parisiens - autrefois la célèbre Régalade, aujourd'hui Le Comptoir à Saint-Germain - vous l'avez sûrement déjà vu à la télévision où ses talents de chefs, son contact facile et son accent du Béarn font merveille... Yves Camdeborde, formé dans les plus grandes maisons - Le Ritz, La Tour d'Argent, Le Crillon - signe une carte de tapas originales et exclusives pour la clientèle du M. Un « Croque-monsieur truffe noire Melanosporum et comté », des « œufs à la coque, mouillette au beurre de caviar », un « burger pressé, foie gras de canard et bœuf », une « gaufre tiède, jambon ibaiama d'Eric Ospital et artichaut fondant... » Autant de petits délices à déguster au coin du feu dans « ce lieu magnifique qu'est le M » conclut cet épicurien auteur de nombreux livres de cuisine.



THE FIVE-STAR M's good taste

This exceptional hotel which combines at every instant, the way of life, offers to discover, this season, the unique menu of Tapas created by the Chef Yves Camdeborde at the restaurant called "l'Avant Comptoir des Neiges".

He is one of the fathers of the «bistronomy», an expert in the local cuisine, passionate in the good local product of the season... Yves Camdeborde, trained in the greatest Hotel - LE RITZ, La Tour d'Argent, Le Crillon - has signed a menu of original and unique tapas for the M's bar and bistrot.

A "Croque-Monsieur", Melanosporum black truffle and comté cheese, "Soft-boiled egg", soldier with caviar butter, a "squeezed burger, foie gras and beef", "a lukewarm waffle, ibaiama d'Eric Ospital ham and meltingly soft artichoke"





L'Art de Vivre du M

Dans un esprit contemporain, l'hôtel 5 étoiles M de Megève, établissement membre du club très prisé des Small Luxury Hotels of the World, est logé au cœur d'un chalet authentique et chaleureux.

Un symbole de l'art de vivre qui propose 42 chambres dont 21 suites, un espace balnéo, Spa et cabines de soins Cinq Mondes et deux espaces de restauration, « Les Grands Crus de Fondues » et « L'Avant-Comptoir des Neiges » avec la fameuse carte de tapas du chef palois qui a conquis Paris et désormais Megève.

The M's way of life™

In a contemporary spirit, the five-star hotel M in Megève, a hotel member of the very popular group called Small Luxury Hotels of the World, is curled up at the heart of a real and welcoming chalet. A symbol of the way of life which offers 42 bedrooms which 21 suites, a balneo area, a spa and wellness rooms "Cinq Mondes" and two restaurants, "Les Grands Crus de Fondues" and "L'Avant-Comptoir des Neiges".



© M&M Creative

15, route de Rochebrune, 74120 Megève - Tel: +33 (0)4 50 21 41 09
reservation@mdemegeve.com / www.mdemegeve.com