



Great news at the M de Megève Hotel

This winter, twice Michelin starred Chef Edouard Loubet puts his mark on the restaurant menu as the menu at the bar of the M de Megève Hotel. It is a gourmet cuisine inspired by the mountain with a Provençale touch!

The M de Megève also offers a unique experience with its Grands Crus de Fondues restaurant. Here, cheese expert Thomas Lecomte teaches you how to create your own fondue by selecting the best cheeses from the region. Another addition this winter is a traditional Thai massage at the Spa du M. The hotel has a number of activities available for children as well including pony sledding, snacks on the farm, and cooking classes.

De belles actualités au M de Megève

Le chef doublement étoilé Edouard Loubet signe cet hiver la carte du restaurant et celle du snacking du bar de l'hôtel.

Originaire de Savoie, le chef Edouard Loubet, qui officie dans son restaurant Domaine de Capelongue à Bonnieux, arbore 2 étoiles au guide Michelin depuis plus de 20 ans et a été distingué Grand Chef "Relais & Châteaux". Cet hiver, il propose au M de Megève une cuisine gourmande et généreuse, qui reprend les tendances de la montagne et du végétal avec une touche provençale...

Le M de Megève offre également une expérience unique aux Grands Crus de Fondues, où l'expert fromagier Thomas Lecomte invite ses convives à créer leur "propre fondue", en sélectionnant les meilleurs crus de fromages de la région.

Autre nouveauté cet hiver : le massage Thaï traditionnel au Spa du M, qui permet de retrouver une vraie harmonie du corps et de l'esprit. Enfin, Le M de Megève met en place de nombreuses activités pour les enfants, encadrées par une animatrice, durant les vacances scolaires. Poney-luge, goûters à la ferme ou encore ateliers cuisine sont au programme... Pour des moments inoubliables !

www.mdemegeve.com