

Vous êtes ici : Accueil > Partenaires > Article Partenaires

HOTELS RESORTS LE M DE MEGÈVE

Pour les vacances hivernales, on choisit l'Hôtel 5 étoiles Le M de Megève !



Le luxe et le confort d'un **hôtel 5 étoiles au cœur d'un village mythique...** A 100 m de la rue piétonne Monseigneur Conseil et de la télécabine du Chamois, l'hôtel 5*, le M de Megève se fond dans cette station légendaire...

Découvrez l'hôtel en vidéo [en cliquant ici](#) !

La tradition savoyarde associée au style contemporain s'exprime dans chaque chambre ou suite du M de Megève : bois clair, pierre, drap de Bonneval de chez Arpin, le tout équipé luxueusement. **Les 42 chambres dont 20 suites, 3 suites familiales et la Suite Royale du M (65 m²)** disposent d'un balcon privatif offrant une vue imprenable sur le village ou sur la terrasse intérieure de l'hôtel. Deux restaurants et un bar particulièrement chaleureux vous emmènent découvrir les saveurs de produits d'exception dans un cadre convivial et raffiné.

Plus qu'un hôtel, le M est un chalet luxueux contemporain et authentique où l'accueil personnalisé est au cœur de sa philosophie. Le M de Megève met à disposition sa calèche pour une promenade inoubliable. Rechauffés d'un drap de laine, profitez de la balade !

A partir de cet hiver :

- **Pour les petits voyageurs, Le M de Megève propose dorénavant des activités tous les après-midis des vacances scolaires.** Une animatrice accompagnera les enfants faire du Poney-luge, des ateliers Bonhomme de Neige, des visites et goûters à la ferme, ateliers cuisine, atelier scrapbooking... pour faire de leur séjour à la montagne, un moment inoubliable.

- **Le Bar du M** particulièrement chaleureux vous emmène découvrir les saveurs de produits d'exception dans un cadre convivial et raffiné. **Tester la toute nouvelle carte de Dégustation de Genépi : (Noir, Hors d'Age ou encore Bio...) pour découvrir ou redécouvrir cette emblématique boisson des Alpes !**

- Côté restauration, **le Chef doublement étoilé Edouard Loubet signe la carte du Restaurant ainsi que la carte snacking du Bar du M de Megève.** Il proposera une cuisine gourmande et généreuse. Le Chef aime cuisiner des produits issus directement de la nature accompagnés par des herbes aromatiques, bourgeons, racines, fleurs et salades sauvages. Sa cuisine reprend les tendances de la montagne et du végétal avec une touche provençale en hommage à son restaurant estival. La philosophie d'Edouard Loubet : la saveur de l'authentique en toute liberté. C'est au contact de la nature qu'il puise son énergie et son inspiration. "Dans chaque plat, j'aspire à retrouver ce qui possède encore la saveur de l'authentique afin de faire revivre les souvenirs et les rêves de mon enfance. Il s'agit avant tout de préserver le goût de l'authentique : notre défi est de rester dans le langage du vrai, de faire juste et bon".

Parmi ses créations, vous retrouverez au restaurant du M de Megève la salade de raves et pommes aux fines herbes, le poulet rôti à la broche et gratin de crozets aux cardons, le millefeuille de truite en croustillant de pomme de terre à la sarriette ainsi que l'île flottante aux pralines de Saint Genix.

Pour la carte snacking qui sera disponible au Bar du M, le côté montagne/végétal sera également mis en avant avec une orientation bien-être et santé comme le quinoa et avocat relevé d'un coulis de betterave au laurier ou encore le vitelotruffo et sucrine au vinaigre de cidre.

- **Une expérience unique à vivre : aux Grands Crus de Fondues**, un temple de la fondue "élitiste". L'expert « fromagier » Thomas Lecomte vous conseille pour composer « votre propre fondue » en sélectionnant les meilleurs crus de fromages de la région, selon vos goûts et envies du moment pour une fondue de cépage ou une fondue d'assemblage. Il est un vrai docteur en fromages ; il goûte, observe et donne aussi des conseils en affinage. Tous les fromages sont sélectionnés par un artisan affineur. Ses fondues succulentes sont à déguster avec du pain mais aussi avec des légumes et fruits (ananas, framboises...), c'est un vrai délice et quelle créativité ! **Nouveauté** : la création d'une recette de Fondue 100% locale avec l'utilisation des fromages de Savoie et Haute Savoie, composée entre autre de Manigodine, Beaufort, Abondance et arrosée au Champagne pour toujours plus de finesse.

- **Côté bien-être** : au cœur de l'hôtel, l'espace balnéo est doté d'une piscine équipée d'une nage à contre-courant, d'un espace fitness, jacuzzi, sauna et un hammam taillé dans la roche au style inspiré de l'architecture locale, dans un mélange subtil qui marie le bois et la pierre. Le Spa du M comprend 4 cabines de soins et massages dont une double. Le Spa a sélectionné pour sa clientèle la marque Cinq Mondes® dont les produits associent les bienfaits de la Phyto-Aromatique à une cosmétique de pointe. **Durant cette saison hivernale, vous découvrirez le nouveau massage Thaï traditionnel (80 minutes - 190 €).** Pratiqué depuis 2 500 ans en Thaïlande, le massage thaï traditionnel inspiré du shiatsu, de l'Ayurveda et du yoga, favorise l'harmonie entre le corps et l'esprit tout en apaisant les muscles tendus. Massé des pieds à la tête sur un futon au sol, le massage alterne pressions profondes et étirements afin de décontracter chacun de vos muscles en profondeur et libérer l'esprit de toute tension. Idéal pour une journée sur les pistes, retrouvez ainsi un mental apaisé et une meilleure amplitude dans les mouvements.

Parce que la peau des tout petits a des besoins spécifiques, TOOFRUIT a créé des soins BIO, naturels et respectueux. Faites leur vivre une expérience spa inoubliable avec le nouveau massage Douces Papouilles au baume apaisant à base de camomille et d'huile d'abricot (de 3 à 12 ans : 60 € les 20 minutes - jusqu'à 3 ans, accompagné d'un parent : 30 € les 15 minutes) Ce massage, de la tête aux pieds, apportera sérénité et calme à votre enfant, favorisant ainsi un sommeil apaisé.

Après vous être fait bichonner au spa, un nouveau service d'infusions est mis en place. Des infusions et mélanges de plantes préparés spécifiquement pour Le M de Megève en collaboration avec une herboriste après chaque massage et adaptés aux besoins : une préparation relaxante après un soin détente ou bien une préparation tonique et stimulante après un massage sportif.

En exclusivité à Megève, l'expérience unique d'un soin dans le sable chaud : ce concept remarquable de table de soins utilise du sable alpha quartz qui chauffe à la température désirée en se basant sur une technique millénaire de psammothérapie qui permet de soulager les douleurs et apporte une détente profonde. Les bénéfices du soin, corps ou visage, sont alors amplifiés.

Hôtel Le M de Megève
15, route de Rochebrune - 74120 Megève
Tél. +33 (0)4 50 21 41 09
www.mdemegeve.com

Photos : Karin Creuzet - DR