

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
49 €

Entrée + Plat
Starter + Main course
52 €

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main course + Dessert
60 €

— ENTRÉES

Poireaux vinaigrette, noisette torréfiées
et haddock
Leeks with vinaigrette and hazelnuts

Oeuf parfait aux champignons de
saison
Soft-boiled egg with mushrooms

Pâté en croûte "Maison des Drus"
Our local "pâté en croûte"

Velouté de courge et crème montée à
la ciboulette et granola
*Cream of pumpkin soup, chive cream
and granola*

— PLATS

Parmentier de cuisse de canard, jus
infusé au Thym, salade d'herbes et
pickles
*Duck leg parmentier, thyme-infused
jus, herb salad and pickles*

Blanquette de Lotte au Curry
*Blanquette of Monkfish with Curry
Sauce*

Risotto de Crozet à la truffe
*"Crozet" truffle risotto (Crozet's are a
speciality of Savoy pasta)*

Crumble de légumes oubliés, jus de
légumes rôtis
*Vegetable crumble, roasted vegetable
juice*

— DESSERTS

Panna Cotta à la myrtille
Blueberry Panna Cotta

L'atout choc' du 3842
Chocolate composition

Le Mont Blanc à la crème de Marrons
"Mont-Blanc" chestnut pastry

Omelette Norvégienne flambée au
Marc de Savoie
*Bombe Alaska flambéed with Savoy
spirit*

Assiette de fromage de chez nous
Plate of local cheese