

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
52 €

Entrée + Plat
Starter + Main course
55 €

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main course + Dessert
65 €

— ENTRÉES

Asperges vertes et blanches, mayonnaise légère au safran et gremolata
Green and white asparagus, light saffron mayonnaise and gremolata

Carpaccio de bœuf mariné, sauce au basilic et tomates cerises confites
Marinated beef carpaccio with basil sauce and candied cherry tomatoes

Terrine des Alpes, chutney aux fruits secs
Alpine terrine with dried fruit chutney

Beignet de pomme de terre, burrata, pesto rosso et copeaux de légumes de saisons
Potato fritter, burrata, pesto rosso and seasonal vegetable shavings

— PLATS

Croustillant d'épaule d'Agneau, purée de petit pois et jus infusé à la menthe fraîche
Lamb shoulder, pea puree and fresh mint infused jus

Lieu jaune confit, brocolis en différentes textures, sauce grenobloise
Candied pollack with broccoli in different textures and "Grenoble sauce" (sauce with carpers)

Joue de bœuf confit à la Mondeuse, fricassée de carottes
Beef cheek confit à la Mondeuse (local wine), fricassee of carrots

Œuf cuit parfait, polenta généreuse au pesto et légumes printaniers juste glacés
Soft-boiled eggs, creamy polenta with pesto and vegetables

"La boîte chaude de montagne"
(fromage fondu dans une boîte en bois, accompagné de charcuterie et pommes de terres)
"The hot mountain box"
(melted cheese in a wooden box, accompanied by cold meats and potatoes)

— DESSERTS

Tarte aux fraises et crémeux à la pistache
Tart and pistachio cream

Entremet chocolat framboise
Chocolate raspberry dessert

Riz au lait crémeux et rhubarbe pochée
Creamy rice pudding and poached rhubarb

Assiette de fromage de chez nous
Plate of local cheese