

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 (Crozetts 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*