

cosy

mountain

N#10
DÉC / JANVIER 2012

DÉCO | DESIGN | ARCHITECTURE | TENDANCES

SPÉCIAL MEGEVE

CHAMONIX
COSY 16 PAGES SUR LE
NOUVEAU CHAM'

FR. 5,50 € - BEL. 5,90 € - CH. 10,50 FS - CAN. 8,75\$ CAD - AU/IT. 6,30 €

L 12688 - 10 - F: 5,50 € - RD





CHRISTOPHE CORUS EN CHEF MÉDITERRANÉEN

De l'autre côté de Megève, sur la route du Crêt, parallèle à la route Edmond de Rothschild, Le Fer à cheval fait figure d'hôtel-restaurant emblématique de Megève. Le nom de Sibuet est connu de tous. Le restaurant, ouvert le soir, invite à des soirées intimes aux chandelles dans une ambiance feutrée. Élégance et raffinement entourent la table du chef, Christophe Corus, né à Orléans en 1972, à ce poste depuis 2007. Ses plats signatures au rythme des saisons ? La terrine de foie gras mi-cuit, trilogie de chutney ; le pavé de bar en croûte d'agrumes et asperges vertes. Le soufflé chaud au Grand Marnier, classique en montagne est signé Thierry De Meo, chef-pâtissier au Fer à cheval depuis 2002. Passionné de chocolat, il a tourné dans de grandes maisons comme L'Auberge du Père Bise à Talloires, Les Airelles à Courchevel ou le Manoir des Quatre saisons à Oxford. C'est dire si les étoiles et les sommets, ça le connaît !

Le Fer à cheval

36, route Crêt d'Arbois.

Tél : 04 50 21 30 39.

www.feracheval-megeve.com

Carte : 68-77 €. Menu : 65 €.

