

# LA DAME DE PIC

LE 1920 MEGÈVE

## Effervescence hivernale

LA DAME DE PIC – LE 1920 CÉLÈBRE L'ARRIVÉE  
DE L'HIVER EN SE PARANT D'UNE NOUVELLE CARTE  
AUX SUBTILES SAVEURS SAVOYARDES



Cet hiver, la table de la cheffe la plus étoilée au monde Anne-Sophie Pic, sera le théâtre d'une célébration des saveurs locales, mettant en avant des plats qui allient avec audace des textures étincelantes à des harmonies délicates.

---

Niché au cœur des Alpes françaises, au Four Seasons Hôtel Megève, La Dame de Pic – Le 1920, primée d'une étoile au guide Michelin, dévoile une atmosphère à la fois intimiste et chaleureuse, baignant dans une véritable élégance moderne, offrant une vue panoramique sur Megève.

La carte du restaurant se réinvente d'hiver en hiver pour offrir à ses convives une expérience gastronomique inoubliable, mettant à l'honneur les ingrédients locaux. Au cœur de la créativité d'Anne-Sophie Pic réside une recherche perpétuelle d'harmonie. Inspirée par la nature, la cueillette des plantes, herbes, feuilles et bourgeons accompagnent depuis toujours sa démarche créative. Les saveurs sont assemblées dans un subtil équilibre qui révèle la force et l'expression délicate de chacune.

Cette saison, Anne-Sophie Pic a travaillé avec son chef Armando Acquaviva, autour des notes torréfiées et rafraîchies par les aromatiques acidulées et amères des agrumes pour un menu réconfortant. Originaire d'Italie, le chef Acquaviva a rejoint les équipes de La Dame de Pic – Le 1920 dès l'ouverture en 2021.

À La Dame de Pic – Le 1920, l'harmonie entre l'art, la nature et la gastronomie se révèle à travers des plats qui reflètent parfaitement l'essence montagnarde, mettant en valeur les fromages et les préparations lactiques tout en valorisant la noblesse des plantes locales, notamment les herbes aromatiques de montagne. Cette saison, un nouveau chapitre hivernal se prépare, dévoilant un thème aussi captivant que gourmand : l'effervescence. Les mets d'exception qui distinguent la cheffe se déclinent à travers des créations incontournables et des saveurs étincelantes, comme la Royale d'oignons doux des Cévennes.



# LA DAME DE PIC

LE 1920 MEGÈVE



“ J’avais très envie de retravailler la royale, un classique de la cuisine française. La recette que j’ai créée est à mi-chemin entre la Royale et le Chawanmushi, une crème salée aux oeufs de la cuisine japonaise. Cette Royale met en avant les produits de saison et la montagne avec l’oignon doux des Cévennes, le lard paysan, l’ail noir et la truffe de la Drôme et la vanille fumée. ”

Anne-Sophie Pic

Les célèbres Berlingots sont également mis à l’honneur cette saison, avec une association de reblochon de Savoie, de châtaignes d’Ardèche parfumées au carvi et à la camomille matricaire.

En note finale, Anne-Sophie Pic, en collaboration avec Eric Verbauwhede, chef pâtissier exécutif Pic et Jonathan Chapuy, chef pâtissier exécutif Four Seasons Megève Collection, imagine des desserts irrésistibles, dont *Le Chocolat herbacé et Chartreuse Verte* ou *Le Millefeuille à la Reine-des-prés*, orge maltée et bière mégevanne.

Pour compléter le menu, Paz Levinson, cheffe sommelière exécutive Pic, et le chef sommelier Samy Sbiti ont élaboré une nouvelle offre d’accord mets et boissons. Une sélection subtile, qui englobe à la fois des millésimes et des créations non alcoolisées, invitant ainsi les convives à un voyage gustatif à la découverte de vins rares et emblématiques, ainsi que des thés d’exception.

Le point d’orgue de cette saison sera la tenue de dîners d’exception « Sublimes accords » où l’on invite des domaines viticoles de renom, notamment le Domaine Laffite Rothschild le 11 janvier 2024 et le Domaine des Comtes Lafon le 25 janvier. Les convives pourront déguster un menu en sept temps imaginé par la cheffe Anne-Sophie Pic, en accord avec les millésimes proposés.

À cette occasion ils pourront découvrir en exclusivité la cave légendaire du Four Seasons Hôtel Megève, comptant plus de 14 000 bouteilles, dont un millésime Château Laffite Rothschild 1er Grand Cru Classé de 1869.

**Le restaurant accueillera la clientèle dès le 15 décembre, du mardi au samedi soir et les samedis midi.**

**Menu Epicurieux en 5 temps - 249€**  
**Accords mets et vin - 150€**  
**Accords découverte sans alcool - 90€**

**Menu Pic Blanc en 7 temps - 295€**  
**Accords mets et vin - 195€**  
**Accords découverte sans alcool - 120€**

