GRAND HÔTEL DU SOLEIL D'OR I MILLESIME

OUVERTURE LES PETITS CAPRICES

Décembre 2022

NOUVEAU RESTAURANT

GRAND HÔTEL SOLEIL D'OR Megève | La Montagne par millésime

Ouverture “Les Petits Caprices”
Le nouveau restaurant du Grand Hôtel du Soleil d’Or à Megève

Le plus ancien hôtel de Megève renouvelle son offre gastronomique avec Les Petits Caprices, son espace de restauration flambant neuf. La carte, signée Flora Mikula, fait la part belle au terroir savoyard et transalpin, avec gourmandise et inventivité. Le cadre, redessiné par Marie-Christine Mecoen, mêle luxe et confort, cocon et convivialité.

Au Grand Hôtel du Soleil d’Or, l’accueil chaleureux et les plats réconfortants font partie de l’histoire. C’est, déjà, ce qui faisait sa renommée à sa création, en 1901, par Mademoiselle Conseil.
121 ans plus tard, l’hôtel, repris et intégralement rénové par le groupe Millésime en 2018, fait honneur à cette tradition conviviale en ouvrant Les Petits Caprices (de Mademoiselle Conseil).
Avec sa vue imprenable sur la vallée, ce nouveau restaurant propose une carte ancrée dans la gastronomie locale, subtilement revisitée façon Millésime, avec un service impeccable par des équipes aux petits soins.

Un cocon réconfortant

Marie-Christine Mecoen, directrice artistique du groupe Millésime, s’est plongée dans les archives mégevanes en remontant en 1901 à l’époque où la station n’était qu’un simple lieu de villégiature où les voyageurs se retrouvaient autour de la table de Mademoiselle Conseil, fondatrice du Soleil d’Or, connue pour sa cuisine, ses plats réconfortants et son accueil chaleureux.
« Le Grand Hôtel du Soleil d’Or, par son histoire, est synonyme de réconfort. Les Petits Caprices (de Mademoiselle Conseil) seront la continuité de l’âme du lieu », explique-t-elle.
C’est dans cet esprit que Marie-Christine Mecoen a pensé la décoration de ce lieu intimiste sur deux étages, dans la continuité de la chocolaterie.

Un cocon où se mêlent le bois et la pierre, le lin et la fourrure, le cuir et le rotin.

Des rideaux de laine à la belle table en pierre de lave, du blanc immaculé jusqu’aux tons chocolat, ou encore une cheminée qui crépite, Les Petits Caprices participent à l’atmosphère intemporelle du Soleil d’Or.

De la chaleur et des douceurs à toute heure

C’est Flora Mikula, Cheffe exécutive du Groupe Millésime, qui a imaginé un menu axé sur le « terroir, réconfortant et gourmand ». Il sera mis en œuvre, sur place, par le chef Patrice Lafon.
Au-delà des classifications habituelles « entrée-plat-dessert », les clients peuvent ici trouver leur bonheur entre grignotages, soupes, rôtisserie et grillades, cocottes à partager… avec des propositions renouvelées chaque semaine.

Besoin de se réchauffer après une journée en extérieur ? La carte compte trois soupes réconfortantes, dont un velouté de châtaignes et sa chantilly au foie gras…

En entrée, la maison propose, en trompe l'oeil des pâtisseries salées pleines de surprises, ou encore le Délice du Val d'Arly un fromage au coeur chaud aux saveurs des alpages voisins.

Quant aux plats, les hôtes mégevans auront l'embarras du choix, entre la rôtisserie (retour de pêche ; côte de veau rôtie au foin escortée d'un gratin de crozets à la Tomme de Savoie…; cochon de lait…) ou les généreuses cocottes à partager (volaille fermière aux morilles, risotto d'épeautre, blanquette de veau ou pot au feu)…

Pour finir sur une note sucrée, le buffet des desserts est imaginé et réalisé par Marion Patraud, Cheffe Pâtissière du Grand Hôtel du Soleil d'Or accompagnée par Mathieu Mandard, Chef Exécutif Pâtissier du groupe Millésime.

À déguster, les gâteaux et les desserts gourmands de la chocolaterie, comme la forêt noire, le millefeuille chocolat, le gâteau de Savoie, la tarte myrtille, les îles flottantes, la mousse au chocolat… ainsi qu'une sélection de glaces et sorbets maison.

La chocolaterie et le rooftop toujours en service

Les Petits Caprices sont ouverts tous les jours de 7h à 22h, avec des offres différenciées pour le petit-déjeuner (7h-11h), le déjeuner (midi-14h30) et le dîner (19h-22h).

En parallèle, les hôtes du Grand Soleil d'Or peuvent toujours se laisser à la gourmandise dans **la chocolaterie en partenariat avec Jean-Paul Hévin,** pour déguster une gargantuesque tartine de beurre et chocolat.

Elle est ouverte tous les jours de la semaine de 9h00 à 19h00.

Le Roof Top Bar à vue panoramique en plein cœur de Megève, offre encore une autre alternative.

Ce lieu chaleureux, niché au dernier étage de l'hôtel, propose une belle carte de cocktails signature, de vins et champagnes… et quelques en-cas salés et sucrés, mais toujours d'excellente qualité à déguster dans un univers magique où des jeux de Tarot vous attendent.

Rendez-vous, tous les jours de la semaine, de 16h à minuit, pour profiter de cet endroit exceptionnel !

Les petits caprices
DU SOLEIL D'OR

Les informations pratiques :

Les Petits Caprices
255 rue Charles Feige,
74120 Megève
+33 (0)4 50 34 31 06

contact@lesoleildor-megeve.fr
lesoleildor-megeve.com/fr/
millesime-collection.com

Ouverture de 7h00 à 22h00 du lundi au dimanche :

- Petit-déjeuner de 7h00 à 11h00
- Déjeuner de midi à 14h30
- Dîner de 19h00 à 22h00

Téléchargez les visuels
Télécharger la carte

À propos de Millésime :

Millésime est né en 2014 de la passion et de l'envie d'Alexandra et Philippe Monnin de créer des Maisons qui leur ressemblent, avec une vision profondément humaniste du réceptif, totalement centrée sur ses Hôtes et qui casse les codes de l'hôtellerie traditionnelle.
Chaque Maison est authentique dans son histoire, sa décoration, ses valeurs et les partenariats forts qu'elle tisse dans son territoire pour proposer des expériences uniques dans le respect et les valeurs de l'art de vivre à la Française.

À propos du Grand Hôtel du Soleil d'Or :

Le Grand Hôtel du Soleil d'Or a ouvert ses portes en 1901 à Megève. Il renaît près de 120 ans plus tard en devenant la onzième Maison du groupe Millésime. De son histoire thermale, le lieu conserve ses traits caractéristiques et offre une nouvelle vision de l'hôtellerie et du bien-être à Megève. Un univers élégant et étonnant autour du chocolat, lié à l'histoire du village et décliné en un parcours gourmand & authentique grâce à la chocolaterie. Chocolaterie, Restaurant, Bar lounge panoramique surplombant le paysage alpin, Chambres et Chalets spacieux, Espace Bien-Être : l'adresse à découvrir à Megève.

Contacts Presse ADQUAT : Anne Daudin
06 50 71 65 13
anne.adquat@gmail.com

Contacts Millésime : Angelika Lechowicz
angelika@millesime-collection.com

David Arcamone
david@millesime-collection.com