

## Le chef Édouard Loubet associé au M de Megève

Visuel indisponible

Originaire de Savoie, le chef doublement étoilé du Domaine de Capelongue à Bonnieux dans le Vaucluse signe la carte du restaurant de l'hôtel 5 étoiles Le M à Megève, ainsi que celle du bar de l'établissement. Dans les assiettes, l'association montagne et Provence devrait régaler les papilles. Parmi ses créations, la salade de raves et pommes aux fines herbes, le poulet rôti à la broche et gratin de crozets aux cardons, le millefeuille de truite en croustillant de pomme de terre à la sarriette ou encore l'île flottante aux pralines de Saint-Genix.



Édouard Loubet signe la carte du restaurant le M à Megève ©Jean-Marc Favre-WOOlooMOOloo  
 Quant à la carte snacking disponible au bar du M, orientation bien-être et santé privilégiée, avec par exemple le quinoa et avocat relevé d'un coulis de betterave au laurier ou encore le vitelotruffo -veau à la truffe- et sucrose au vinaigre de cidre.