

Le M Megève ***** ouvre ses portes le 14 décembre



C'est à Megève, station Haut-Savoyarde inimitable et unique, que se trouve le M de Megève, membre du cercle des Small Luxury Hotels of the World. Situé en plein coeur du célèbre village, l'hôtel 5* s'est hissé face au plus haut sommet d'Europe et propose 42 chambres et suites dotées de balcons privés offrant une vue imprenable sur le village alpin ou le jardin de l'hôtel. Véritable chalet luxueux.

imprégné de touches contemporaines l'établissement est décoré avec goût et raffinement et invite à la déconnexion face au Mont Blanc.

LA NOUVEAUTE : LEM CAFE

Pour la saison 2022 2023, l'hôtel étoffe son offre avec un café douillet et intimiste pour profiter d'une boisson réconfortante ou d'une gourmandise après une longue journée sur les pistes. Au coin du feu ou lové dans un plaid, les gourmands pourront déguster un thé de la gamme Kusmi Tea ou autres boissons chaudes, préparées par notre barista, également déclinables en version frappée :

Le M sur un nuage : café, lait vanillé, zestes de citron vert, mousse de lait, myrtilles fraîches et mini-chamallow



Coco et chocolat épicé : chocolat, lait végétal, lait de coco et cannelle, muscade, curcuma et badiane
Thé vert Matcha lacté : thé Matcha, lait au choix et sucre de canne

L'ESPACE BIEN ETRE



Accompagné par Clarins, l'espace bien-être de plus de 300m² dispose de 4 cabines dont une double et propose des soins sur mesure, pour chaque convive ou client de passage. On y retrouve également une piscine avec nage à contre-courant, un espace fitness, un jacuzzi, un sauna et un hammam taillé dans la roche.

L'RESTAURATION

Le restaurant du M et le bar de l'hôtel offrent une cuisine à base de produits locaux réalisée par le Chef doublement

étoilé Edouard Loubet dans un cadre convivial et élégant. Cette année, le chef a imaginé différentes recettes pour

régaler les papilles de ses hôtes. En entrée, on retrouve notamment des racines et légumes cuits à la vapeur « fous d'herbes », pour le plat un bar de ligne saisi sur la peau avec une préparation d'hiver au sapin et pour terminer sur une note sucrée, le soufflé au génépi accompagné de son sorbet au chocolat.

Le Restaurant Les Grands Crus de Fondues® propose une expérience unique avec l'expert fromagier Thomas Lecomte. Au menu, les meilleurs crus français et suisses : le Comté aux notes fleuries, le Beaufort de chalet d'alpage, l'Étivaz cuit au feu de bois, etc. Les conseils et recommandations du maître fromagier permettent de concevoir une recette sur mesure autour d'un moment chaleureux.

A P R O P O S D U M D E M E G È V E

L'hôtel M de Megève est un chalet haut de gamme contemporain et chaleureux. Comprenant 2 bâtiments de 3 étages, le M propose 42 chambres et suites, un Spa by Clarins avec piscine, deux restaurants, un bar et un vaste lobby. Porté par Buildinvest, acteur majeur de la rénovation immobilière, le M de Megève est un projet architectural ambitieux qui a su redonner ses lettres de noblesse et sa 5ème étoile à l'ancien hôtel lors de sa réouverture le 11 12 13 (11 décembre 2013) après une complète rénovation.

Tags: [culturefrancegastronomiehiverhotelluxeskisoleilTravelvoyage](#)

[Previous Post](#)

[Artisans & Entreprises du Patrimoine Vivant s'exposent à MIF Expo.](#)