



Le jambon Bellota se déguste à Megève

A compter du 13 décembre 2019, Bellota-Bellota® ouvre son premier restaurant au sein de l'hôtel de La Ferme du Golf* du Domaine du Mont d'Arbois à Megève (74). Annonçant dans l'assiette une saison hivernale à la fois montagnarde et ibérique.**

Avec une vingtaine d'établissements en France et à l'étranger, le spécialiste du jambon ibérique Pata Negra souhaite proposer à 1300 mètres d'altitude un menu tout ibérique et montagnard.

Ainsi, pour l'ouverture de son premier restaurant au sein de cet hôtel de Megève,

la marque a focalisé son offre sur des plats élaborés et des créations mêlant la Haute-Savoie et l'Espagne.



La **raclette ibérique**, par exemple se composera d'un fromage à raclette local sur lequel sera déposé un pétale de jambon ibérique ou un chorizo puissant.

Au menu également : **Viandes grillées, risottos aux cèpes, crémeux de coquillettes à la truffe, écrasés de pommes de terre**, ainsi que les incontournables de la Maison Bellota-Bellota tels que **jambons ou planches à partager en mode tapas**.

La gamme **Byzance®** (caviars, taramas et saumon), sera également proposée pour les moments festifs : fêtes de fin d'année, Nouvel An russe et privatisations de l'hôtel.

Les convives pourront profiter de **30 couverts à l'intérieur et de 30 couverts supplémentaires** en terrasse pour la saison estivale. Des assises basses (canapés et fauteuils en cuir type lounge) destinées à des dégustations apéritives, une table d'hôtes de huit personnes ainsi qu'un bar de 3 mètres de long accueillent les convives selon leurs envies du moment.

Au restaurant, **le tarif moyen d'un repas tournera autour de 30€**. Côté bar à tapas, compter **10€ pour une formule tapas et 1 verre de vin**.

Des **paniers pique-nique** complets (en sacs isothermes, compacts et consignés) sont également disponibles pour les skieurs ou randonneurs, pour 25€ en moyenne par personne.



Le Domaine du Mont d'Arbois

Situé au pied des pistes de ski et du Golf du Domaine du Mont d'Arbois, l'hôtel de la Ferme du Golf*** dispose de **19 chambres, doubles, communicantes ou en duplex**. Il fait partie des hôtels et restaurants détenus par **Edmond de Rothschild Heritage**, l'entité « Art de Vivre » du groupe Edmond de Rothschild.

L'établissement compte plusieurs restaurants : Le 1920**, gastronomique et domaine du chef Julien Gatillon, Le Kaito japonais, Prima*, la Taverne du Mont d'Arbois, L'auberge de la cote 2000, Idéal 1850, etc.

L'histoire entre Bellota-Bellota et Edmond de Rothschild est née d'une rencontre, avant de devenir un projet de partenariat. Dès 2013, Bellota-Bellota® collabore avec les Champagnes Barons de Rothschild. Peu à peu, les produits de la marque sont repérés par **Julien Gatillon**, chef du restaurant gastronomique **Le 1920****, et chef opérationnel des 9 autres restaurants du Domaine du Mont d'Arbois (L'Idéal 1850, La Taverne, La Pizzeria de La Taverne, L'Auberge de la Cote 2000, Le Club, Kaïto, Bar Edmond, Prima*, Bar du Chalet). Jusqu'à l'idée de proposer ces produits à la Ferme du Golf pour que touristes et locaux puissent se restaurer de tapas ibériques, mais aussi de plats locaux et vins Edmond de Rothschild.



Bellota-Bellota / Hôtel de la Ferme du Golf

3048 route Edmond de Rothschild

74120 Megève

04 50 21 14 62

montdarbois.edmondderothschildheritage