

Une nuit blanche pour célébrer la nouvelle année en altitude : un moment de vie inédit et inoubliable.

## untitled (31 décembre 2012)

Pour ce réveillon du Nouvel An 2012, le restaurant éphémère untitled (*Mont-Blanc*) invite à une expérience unique : une nuit blanche au cœur de la montagne.

Les quelques privilégiés qui assisteront à cette soirée mise en scène face au Mont-Blanc, pourront, de 21 heures à 7 heures du matin, dîner, danser, faire la fête... et admirer le lever du soleil le 1<sup>er</sup> janvier 2013 sur les sommets enneigés.

### MENU

Foie gras poché, bouillon corsé & herbes sauvages

Langoustines juste saisies, mousseline de céleri et chips Ibériques

Noix de Saint-Jacques snackées, marinière de coquillages, blinis de pomme de terre

Canelloni de veau truffé, cive et jus court

Abondance en brioche, salade de jeunes pousses

Douceur de chocolat & mandarine confite

Trio de macarons de la Maison Ladurée

### CARNET DE VOYAGE

Destination

untitled(*Mont-Blanc*)

Date

31 décembre 2012

Décollage

Entre 20 heures et 21 heures 30, les convives rejoindront le restaurant untitled (*Mont Blanc*) par les télécabines au départ du Mont d'Arbois à Megève.

Début de soirée

De 21 heures à 22 heures, rendez vous au bar salon du chalet, au coin du feu de cheminée.

Dîner de la Saint-Sylvestre,

A 22 heures, le chef Antoine Bernard proposera un menu de réveillon gourmand et surprenant

Douze coups de minuit

De minuit jusqu'au lever du jour, le disc-jockey Dan Adrien chauffera l'ambiance de tout au long de cette première nuit de 2013...

Tradition oblige

Aux alentours de 4 heures du matin, une soupe à l'oignon sortira des fourneaux du chalet... pour reprendre des forces et continuer cette nuit magique jusqu'au petit matin.

Atterrissage

Un spectacle inoubliable clôturera cette nuit : le lever du jour sur le Mont-Blanc pour accompagner les premières lueurs de l'aurore et contempler le jour naissant sur cet incroyable domaine immaculé, un petit-déjeuner frais et vitaminé, avec café, viennoiserie, et autres douceurs sera servi

### FORMULE

Nuit blanche au restaurant éphémère « untitled (Mont Blanc) »

190 euros ttc par personne

avec dîner du réveillon, soupe à l'oignon, et petit déjeuner compris (hors boissons).

### RENSEIGNEMENTS OU RESERVATIONS

montblanc@untitled-project.com

+33 (0)4 50 93 05 84

## Le projet « **untitled** (*Mont Blanc*) »

**untitled** (Mont Blanc) est un projet éphémère qui s'inscrit dans une phase de la pré histoire d'un futur hôtel de luxe qui verra le jour fin 2014 au sommet du Mont d'Arbois au cœur du domaine skiable de Saint-Gervais Mont-Blanc et Megève.

Les années dites de préhistoire, consistent en un réaménagement de l'espace, c'est-à-dire la création dans la coquille existante (ex. « l'Igloo ») d'un complexe de restauration.

Pour cette saison 2012-2013, le projet sera mis en scène et exploité au travers l'identité de marque : «**untitled**».

«**untitled**» est une marque déposée, développée et exploitée par un collectif de créatifs et professionnels de la restauration, rassemblés sous la bannière des «anonymes associés».

«**untitled**», dans sa version 2012-2013, sera ouvert uniquement 100 jours de fin décembre 2012 à début avril 2013 pour le déjeuner ainsi que pour quelques nocturnes au cours de la saison.

# untitled

Mont d'Arbois - Megève, 74170 Saint-Gervais Mont-Blanc  
+33 (0)4 50 93 05 84 [montblanc@untitled-project.fr](mailto:montblanc@untitled-project.fr) [untitled-project.fr](http://untitled-project.fr)