

Alpage

"Aujourd'hui le vrai luxe, c'est la Terre."

Du patois savoyard, "alpage" évoque la montagne et ses prairies, l'altitude et les vallées, la grandeur de la nature des sommets. La cuisine paysanne en héritage, l'ambiance du lieu inspire un hommage sensible à l'hiver et à la majesté des terres alpines.

Ma palette de cuisinier se compose naturellement au fil de la saison, séduit par les fruits des potagers de nos vallées, de la pêche, de la chasse et des élevages alentours. De la cueillette estivale, les bouquets des alpages de Courchevel s'invitent à table et complètent mon panier d'inspirations.

En quête constante de la curieuse umami, les assiettes se dressent dans un ébat de saveurs et de textures, reflet audacieux des traditions tarines.

From the Savoyard dialect, "Alpage" evokes the mountains and their meadows, the altitude and valleys, the grandeur of the natural summits. Alpage, inspires a sensitive homage to winter and the majesty of the Alps, with a heritage of country cooking.

My chef's palette naturally evolves with the seasons, captivated by the fruits of our valley gardens, fishing, hunting, and local livestock. From the summer harvest, the alpine bouquets of Courchevel grace the table, adding to and complementing my basket of inspirations.

In constant pursuit of new flavors, plates are arranged in a playful dance of tastes and textures, a bold reflection of Tarine traditions.

Le Chef en tête de Cordée, au fil d'histoires singulières, en 5
ou 7 rencontres de femmes et d'hommes des terres
montagneuses

*The Chef at the head of the rope, through unique stories,
in 5 or 7 times of meeting women and men mountainous
lands of Savoy*

“La Dent
du Villard 2285”

En 5 Temps

In 5 Times

225 €

“L’Aiguille
du Fruit 3048”

En 7 Temps

In 7 Times

270 €



Les Tartifles Savoyennes

The Tartifles Savoyennes

Le Rutabaga en Pot au Feu

The “Pot au feu” Rutabaga

La Truite Shioyaki

The Shioyaki Trout

et/ou

Le Pigeon Moniteur

The Pigeon Instructor

Le Beaufort “ Prince des Gruyères”

The Beaufort “Prince des Gruyères”

Le Miel Laitier

The Dairy Honey

et/ou

La Pomme Bonne Franquette

The Good Apple Franquette



La Cordée

Vaimiti DE CHAZEAUX • Seconde de Cuisine
Téophane FAUCHER • Chef Pâtissier Exécutif
Jean-Rémi CAILLON • Chef de Cuisine Exécutif

Lucile PLANQUE • Assistante Maître d'hôtel
Marine CIVALLERI • Directrice Restaurants Exécutive

Origine viande • France
Prix nets, taxes et service compris

*Meat origin • France
Net prices, taxes and service included*