

ALP / AGE

« 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, un instant à la table s'illumine d'un hommage sensible à l'hiver et à la majesté de nos terres alpines.

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

Le meilleur au plus près, ainsi déniché, ma cuisine laisse la part-belle à de généreuses touches végétales, portant l'empreinte d'une gastronomie durable. En quête constante de la curieuse umami, mes assiettes s'équilibrent dans un ébat de saveurs et de textures, reflet des traditions tarines.

Aujourd'hui, le vrai luxe, c'est la terre. »

« From the Savoyard dialect, « alpage » evokes the mountains and their meadows, the altitude and valleys, the grandeur of nature and the summits. The heritage of peasant cooking, A moment at the table is illuminated by a sensitive homage to winter and the majesty of our Alpine lands.

I compose naturally in the course of the season my chef's palette, seduced by the fruits of our valley's orchards, the fishery, the hunt and the farms in the vicinity.

The bouquets of the mountain pastures of Courchevel join the table and complete my basket of inspirations.

The best at the closest, therefore unearthed, my cuisine makes great use of generous vegetal touches, bearing the print of sustainable gastronomy. In constant search of the umami, my plates are balanced each other in a flavours and textures frolic, a daring reflect of the Tarentaise's traditions.

Today, the real luxury, is the earth. »

Jean Rémi Caillon

POTAGER DE SAVOIE

160,00 €

LES CHAMPIGNONS CHARTREUX

Glace Chartreuse, herbes et Caviar
Mushrooms, chartreuse liquor ice-cream and caviar

LA POLENTE SAVOISIENNE

Artichauts et jus de barigoule, oeufs de brochet
Polenta, artichoke, barigoule juice and pike fish roe

LES CAROTTES - BOEUF

Bonnet au consommé, crozets au carvi
Carrots and Beef tripe in a broth, crozets with handpicked caraway

LA TARTIFLE CRÉZON

Pomme de terre au cidre et pomme acidulée
Cider potato and sour apple

LA POIRE LIMETTE

Poire et noix, écorces de citron
Pear and nuts, lemon peels

LES CHAMPIGNONS CHARTREUX

Glace Chartreuse, herbes et Caviar
Mushrooms, chartreuse liquor ice-cream and caviar

LA POLENTE SAVOISIENNE

Artichauts et jus de barigoule, oeufs de brochet
Polenta, artichoke, barigoule juice and pike fish roe

LA TRUITE SHIOYAKI

Endive à l'or rouge, yuzu de Régis
Coal-cooked Trout, chicory with saffron, yuzu from Régis

LE VEAU RANDONNEUR

Ris au mélilot, olive au cacao, orange et noisette
Veal sweetbreads with melilot, cocoa olive, orange and hazelnut

LE BLEU BRASSEUR

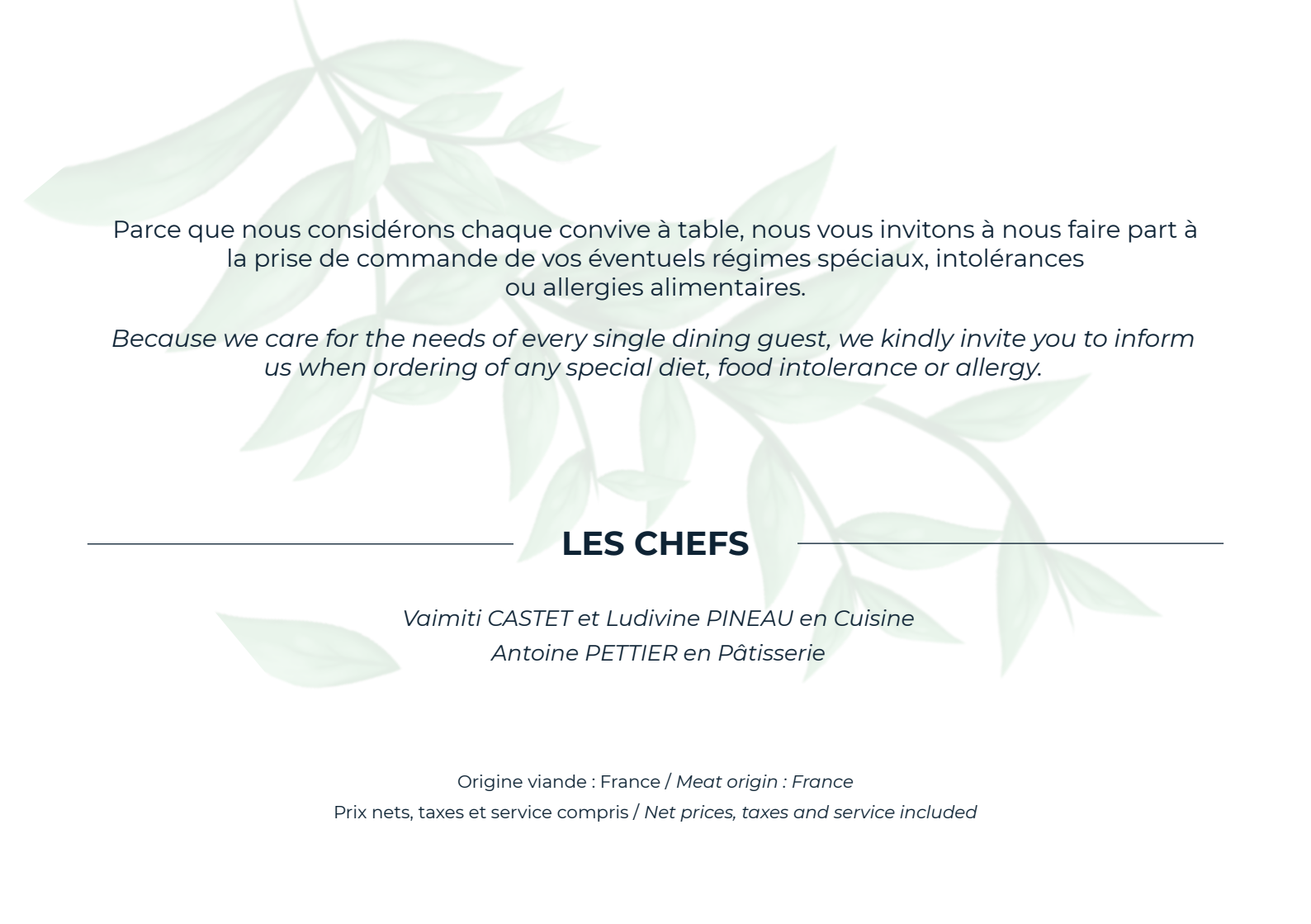
Orge malté et pomme, houblon, biscuit drèche
Blue cheese with malted barley and apple, hops, cookie

LA TARTIFLE CRÉZON

Pomme de terre au cidre et pomme acidulée
Cider potato and sour apple

LA POIRE LIMETTE

Poire et noix, écorces de citron
Pear and nuts, lemon peels



Parce que nous considérons chaque convive à table, nous vous invitons à nous faire part à la prise de commande de vos éventuels régimes spéciaux, intolérances ou allergies alimentaires.

Because we care for the needs of every single dining guest, we kindly invite you to inform us when ordering of any special diet, food intolerance or allergy.

LES CHEFS

*Vaimiti CASTET et Ludivine PINEAU en Cuisine
Antoine PETTIER en Pâtisserie*

Origine viande : France / *Meat origin : France*

Prix nets, taxes et service compris / *Net prices, taxes and service included*