

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

290€

“L'Aiguille
du Fruit 3048”

En 7 Temps
In 7 Times

350€



Le Rutabaga en Pot-au-Feu

Crozets paysans, bonnet au consommé boeuf-carotte

The Rutabaga "Pot-au-feu", peasants crozets, tripe with beef-carrot "consommé"

Les Tartifles Sapinette

Homard bleu, estragon et échalotes

The Tartifles Sapinette, blue lobster, tarragon and shallots

La Truite Shioyaki

Endive à l'or rouge, yuzu des Alpilles

The Trout Shioyaki, endive with saffron, yuzu from the Alpilles

Le Pigeon Randonneur

Au cacao, poire au mélilot, jus de civet des cuisses

The Pigeon Randonneur with cocoa, pear with sweet clover, thighs civet juice

Le Beaufort "Prince des Gruyères"

Langue de belle-mère, foin et myrtilles

The Beaufort "Prince des Gruyères", "Langue de belle-mère", hay and blueberries

La Fée Jaune d'Alpage

Gentiane glacée, livèche et petits agrumes

The Alpine Yellow Fairy, gentian Sorbet, lovage and citrus

Le Miel Laitier

Sambayon Tahitensis, brioche et glace au lait

The Honey "Laitier", Sambayon Tahitensis, brioche and milk ice cream

Origine viande • France

Prix nets, taxes et service compris

Meat origin • France

Net prices, taxes and service included