

# 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 Savoisiennes

*The Tartifles Savoisiennes*

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*