

Du patois savoyard, "Alpage" évoque les prairies verdoyantes, les lacs d'altitude et les sentiers fleuris, les sommets abruptes et minérales, les vallées arborées et paisibles, la grandeur nature de la montagne farouche.

L'héritage précieux de notre cuisine paysanne inspire un hommage sensible à l'hiver, à la majesté des terres alpines.

"Aujourd'hui le vrai luxe c'est la terre."

La palette du cuisinier se compose naturellement au fil de la saison, séduit par les fruits des potagers, 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 le panier d'inspirations.

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

Jean-Rémi Caillon

Alpage

JEAN-RÉMI CAILLON

En tête de Cordée

Vaimiti • Cuisine
Téophane • Pâtisserie

Eléonore • Restaurant
Valentin • Somellerie

Marine CIVALLERI
Jean-Rémi CAILLON

Origine viande • France
Prix nets, taxes et service compris



Instant suspendu, la pureté de l'alpage
nous enivre et nous envoute,
au fil de rencontres des femmes et
des hommes des montagnes de Savoie.

“L’Aiguille du Fruit 3048”

En 7 Temps
370 euros

“La Dent du Villard 2285”

En 5 Temps
290 euros

“Le Vin, c'est la terre” Accords harmonieux

Vegnolan
220 euros / 175 euros

Pequèta
155 euros / 125 euros

Le Rutabaga en Pot-au-Feu
Crozets paysans, bonnet au consommé boeuf-carotte

Les Tartifles Sapinette
Homard bleu, estragon et échalotes



La Truite Shioyaki
Endive à l'or rouge, yuzu des Alpilles

Le Pigeon Randonneur
Au cacao, poire au mélilot, jus de civet des cuisses



Le Beaufort “ Prince des Gruyères”
Langue de belle-mère, foin et myrtilles



La Fée Jaune d’Alpage
Gentiane glacée, livèche et petits agrumes

Le Miel Laitier
Sambayon Tahitensis, brioche et glace au lait