

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€

The background of the page is a light beige color with a subtle, repeating pattern of small, delicate floral and leaf motifs in muted colors like yellow, pink, and green. The motifs are scattered across the page, creating a soft, elegant texture.

La Cordée

Vaimiti DE CHAZEUX • Seconde de Cuisine
Téophane FAUCHER • Chef Pâtissier Exécutif
Jean-Rémi CAILLON • Chef de Cuisine Exécutif
Marine CIVALLERI • Directrice des Restaurants

Origine viande • France
Prix nets, taxes et service compris

Meat origin • France
Net prices, taxes and service included