

Dîner du lundi 16 février 2026

DINNER ON MONDAY, 16TH FEBRUARY 2026

Ce soir, le vin mène la conversation.

Le vigneron partage l'expression de ses cuvées ;
le Chef Jean-Rémi Caillon y répond par une cuisine précise,
construite en résonance avec chaque vin.

Belle dégustation !

Tonight, the wine leads the conversation.

The winegrower shares the expression of his cuvées;
Chef Jean-Rémi Caillon cook a precise cuisine, with imagination
and harmony for each wine.

Enjoy your moment!

Alpage x
JEAN-RÉMI CAILLON

M
Domaine MASSON

Menu

Accords Vins & Mets • Wines Pairing

CRÉMANT DE SAVOIE 2023

Pomme d'hiver, Céleri branche & Fromage frais
Apple, Celery & Fresh cheese

APREMONT "PISTIL" 2023

Fenouil d'hiver, Lait cru & Fleurs sèches
Winter fennel, Raw milk & Dried flowers

APREMONT "DÉCHIRÉE" 2020

Omble de Lac poché, Poire & Bouillon clair
Poached Arctic Char, Pear & Broth

APREMONT "LISA" 2012

Glace pomme reinette, Tomme de montagne & Noix
Reinette apple ice cream, Tomme cheese & Walnuts

ARBIN "HORS PISTE" 2022

Agneau de montagne, Navet fondant & Épices
Mountain lamb, Fondant turnip & Spices

MONDEUSE VIEILLES VIGNES "1952" 2018

Poire pochée, Chocolat noir & Café léger
Poached pear, Dark chocolate & Light coffee

200€ par personne. Prix net TTC, service compris
200€ per person. Net price, service included

Allergies et restrictions alimentaires à préciser à la réservation
Allergies and dietary restrictions to be specified when booking