



5 tables gourmandes en altitude

Entre cuisine gastronomique et bistrannique, restaurants sur les pistes ou au coeur du village, voici 5 adresses bien senties dont les atmosphères oscillent entre le traditionnel, le cosy et le design...

Le 1850, la Table de La Sivolière*****

C'est l'une des adresses gastronomiques les plus convoitées de **Courchevel**, le restaurant panoramique du cinq étoiles "**La Sivolière**" propose aux Happy Few de déguster une cuisine signée **Bilal Amrani (Château de la Messardière)** tout en profitant de la forêt lumineuse qui pointe derrière les grandes baies vitrées. Titulaire de **3 fourchettes rouges** et d'une assiette **Michelin** au Guide du même nom, le restaurant met à l'honneur les produits régionaux issus de petits producteurs à l'image de l'**oeuf de poule cuit à juste température** ou du **jarret de veau servi en crumble de noix de cajou**. Une adresse de référence également connue pour ses desserts à tomber : soufflé au chocolat, meringue croustillante et moelleux au citron pour ne citer qu'eux ! Le soir, à vous de choisir entre le menu dégustation en 6 services, le menu du moment ou un choix à la carte.

La nouvelle table du Chef Marc Veyrat à La Maison des Bois 5*

Cet hiver marque l'ouverture du nouvel établissement d'exception du Chef **Marc Veyrat**, entièrement ré-imaginé après le terrible incendie de 2015 : **La Maison des Bois 5***, chalet savoyard alliant **ferme gastronomique** à logis privatif ultra-luxe. On craque littéralement pour cette adresse toute de bois vêtue au coeur de la nature où le Chef dévoile un concept inédit autour de la **cuisine pastorale, minérale et biologique**. Ici, le choix se fait entre deux menus gastronomiques, chacun décliné en **version végétarienne** s'il vous plaît ! Au programme, "**La grande fête dans les étoiles**" ou la "**Découverte minérale et pastorale**" où l'on ne sait où donner de la tête entre la soupe de potimarron aux châtaignes croustillantes, le **yaourt de foie gras**, le faux caviar du **Léman**, la **Tartiflette à la truffe**, la langoustine grillée, le pigeon cuit dans la terre de **bruyère**, les pâtes aux cèpes et fromages de **Savoie**. Du grand art !

La Bouitte, l'adresse savoyarde 3 étoiles

Cette adresse **triple étoilée** est le paradis des amoureux de la gastronomie en montagne. Maison familiale par excellence, tenue de main de maître par **René et Maxime Meilleur**, elle met à la fois l'accent sur les plats emblématiques et les nouvelles créations culinaires, mêlant **saveurs du terroir** à chefs d'oeuvre de pureté et d'élégance. Les plus téméraires opteront pour les **Rissoles au safran des Granges** ou pour l'**Escalope de veau savoyarde, timbale de polenta moelleuse, sauce au vermouth de Chambéry légèrement crémée**, alors que les plus nostalgiques se régaleront de **Crozets au beaufort «façon risotto» et girolles, Foie gras de canard en escalope, galette de maïs frais, miel de St Marcel, réduit de vieux vinaigre** (le seul plat ayant accompagné toute l'histoire de La Bouitte, de la 1ère à la 3ème étoile **Michelin**), ris de veau glacé et autres pigeonneaux rôtis. Incontournable.

Les Tables de Gaspard : l'étoilé atypique de Saint Crépin

Dans les **Hautes-Alpes**, la petite commune authentique de **Saint Crépin** accueille une table étoilée au Guide Michelin depuis 2015, joliment dressée dans une cave voûtée, ancienne étable datant du 16ème siècle, associant la pierre au fer. Seuls 20 couverts lui confèrent une ambiance intimiste où l'on déguste la cuisine de saison du Chef **Sébastien** entre viandes locales, poissons frais et vins d'exception. Avec un menu dégustation à 58 euros, vous auriez tort de vous en priver !

La Table d'Adrien, cuisine étoilée gourmande à Verbier

Cette table étoilée de **Verbier** séduit par son décor intimiste et sa gastronomie signée **Mirto Marchesi**, s'inspirant des montagnes, lacs suisses et italiens alentours. Ici, les accords mets-vins sont rarement décevants et, on savoure avec appétit les **ravioles aux cèpes et girolles**, le **foie gras associé à la poire**, les divines **écrevisses du Lac Léman**, le rouget à la Méditerranéenne, le pigeon à la myrtille ou encore la fraîcheur au chocolat et cacao. Une valeur sûre.