



## Notebook/resto



# TABLES au sommet

TROIS NOUVELLES ADRESSES  
SAVOUREUSES DANS LES ALPES.

### À COURCHEVEL

#### LE 1850 BE ORGANIC À LA SIVOLIÈRE

Florence Carcassonne a travaillé avec son chef Bilal Amrani pour proposer une carte aux ingrédients issus de l'agriculture biologique ou sauvage.

Cassolette de légumes, artichauts en trois textures, filet de veau, épaule d'agneau... On aime se laisser surprendre par le menu du moment, différent chaque soir. Entrées à 40 € environ, plats à 60 €.

444, rue des Chenus. Tél. : 04 79 08 08 33. [hotel-la-sivoliere.com](http://hotel-la-sivoliere.com)

### À MEGÈVE

#### LA MUSE AU COEUR DE MEGÈVE

Cette institution locale et familiale depuis trois générations vient d'être rénovée par Sybille de Margerie. Résultat, une belle alchimie entre style montagnard, avec tavaillons et tuiles en bois, et esprit contemporain. Derrière les larges baies vitrées du restaurant La Muse, on déguste une cuisine traditionnelle revisitée par le chef, Grégory Chamart, qui a fait ses armes aux Fermes de Marie... c'est dire !

44, rue Charles-Feige. Tél. : 04 50 21 25 30. [coeurdemegève.com](http://coeurdemegève.com)

### À SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

#### SIMPLE & MEILLEUR

Au centre du hameau de Caseblanche, les Meilleur, père et fils, offrent une alternative à leur table gastronomique avec ce bistrot (photo) au pied des pistes ! À l'honneur, le meilleur des produits savoyards : charcuteries de la Vanoise, truite fario, fondue de reblochon (28 €), raclette de chèvre, pot-au-feu, tarte aux myrtilles... Sélection de vins au verre.

Place Notre-Dame. Tél. : 04 86 80 02 91. [simple-meilleur.com](http://simple-meilleur.com)

PHOTO S. P.

PAR VÉRONIQUE ANDRÉ