



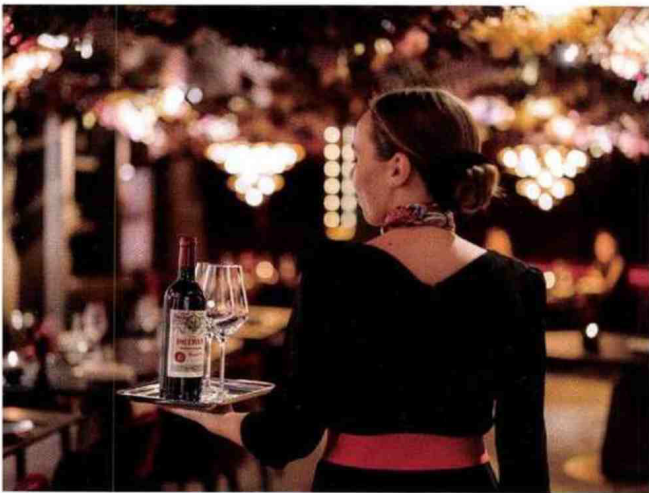
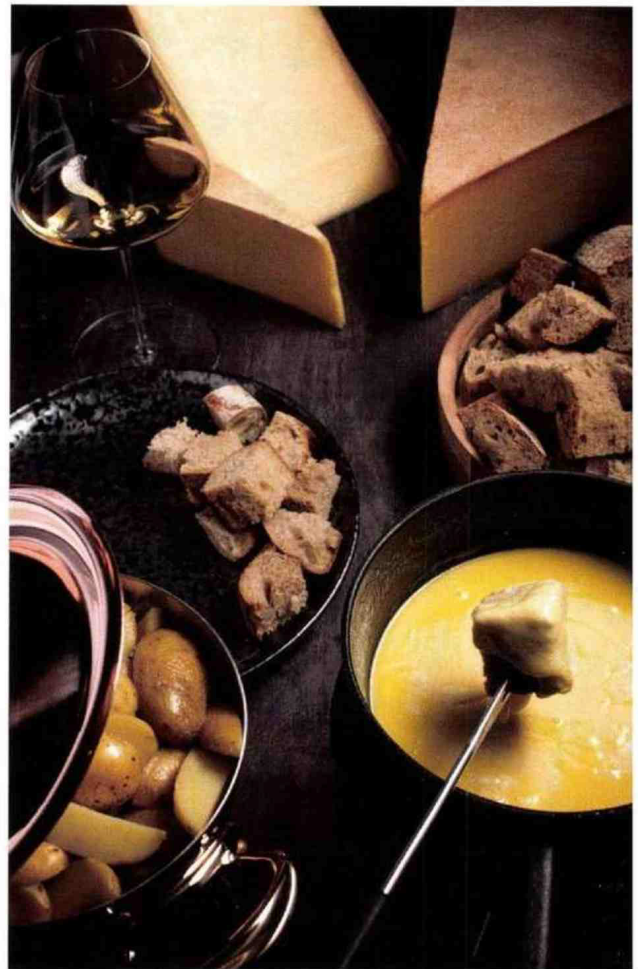
PURE COURCHEVEL

SAISON 2023-2024



LE BOTTLENECK AU K2 PALACE UNE TABLE EN ASCENSION !

Nouvelle pépite des Maisons Le K2 Collections, le restaurant Le Bottleneck invite à des découvertes gustatives uniques et ouvre la voie vers d'authentiques sommets gastronomiques...



UN ÉCRIN ÉPURÉ

Niché au cœur du nouveau hameau du K2 Palace, Le Bottleneck est un restaurant intimiste, qui a été conçu et décoré par Capezone Architecture. En symbiose avec les Maisons "Le K2 Collections", le studio international d'architecture & de design d'intérieur mène chaque projet avec passion, rigueur et ténacité.

Un sens de l'excellence qui fait écho au nom du restaurant : le Bottleneck est ce couloir montagnard étroit et difficile, incontournable pour arriver au sommet. Une dénomination qui rend hommage aux alpinistes qui ont gravi les pentes du K2 et qui résonne comme un humble rappel que la cuisine est un engagement de tous les instants.

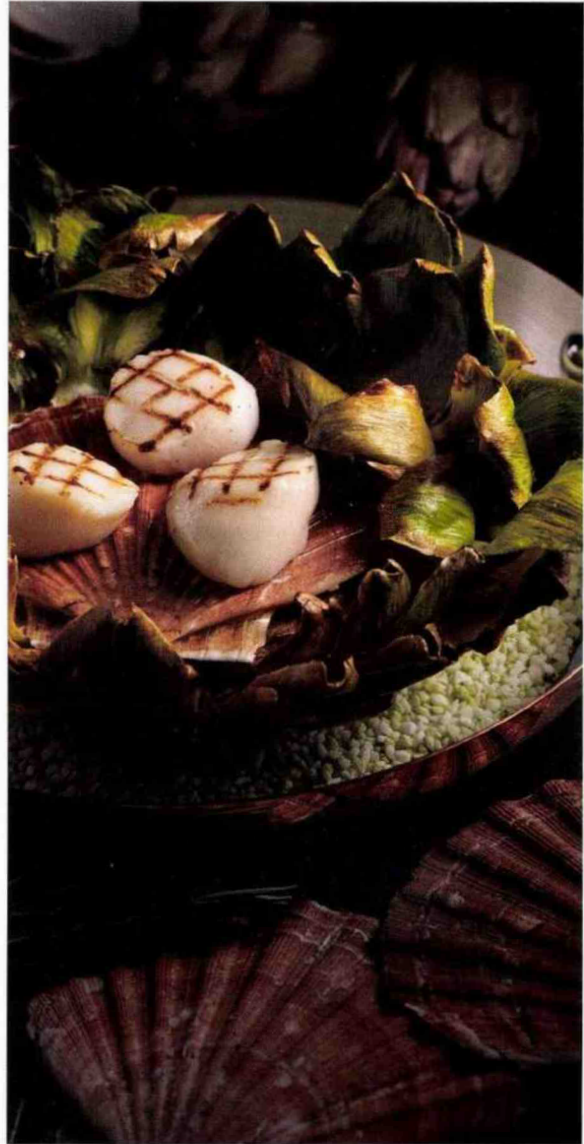
UNE CARTE AU SOMMET

Cette exigence, ce savoir-faire et ce sens aigu de la qualité se révèlent dans les saveurs incomparables des délicieuses spécialités proposées au Bottleneck. Les légumes, viandes, poissons et crustacés cuits à la braise, les fondues fromagères signées Bernard Mure-Ravaud, Meilleur Ouvrier

de France fromager ; rivalisent de finesse et de richesse gustative avec une carte gourmande de desserts de tradition française. Steak de chou-fleur ; Laitue romaine braisée ; Double côte d'agneau de Savoie ; Saint-Jacques ; Fondue aux cinq fromages, aux morilles, aux cépes ou à la truffe noire ; Fondue chocolat ganache grands crus ; gourmande Omelette Norvégienne ; Crumble tiède aux pommes et cassis... De l'entrée au dessert, les papilles et les pupilles se réjouissent de ces feux d'artifice gastronomiques orchestrés de main de maître par les Chefs exécutifs Guillaume Duchemin et Sébastien Vauxion.

FLACONS D'EXCEPTION

Chef sommelier exécutif au sein des Maisons Le K2 Collections, Pierrick Fisher sélectionne les grands crus qui accompagnent parfaitement les savoureuses compositions élaborées par les Chefs et leurs équipes. Si l'ensemble des références tutoie les sommets, une mention particulière s'impose sur la très belle collection de Petrus, issus directement des caves de la propriété.



BOTTLENECK AT K2 PALACE

At the heart of the new K2 Palace hamlet, Le Bottleneck is an intimate restaurant that has been designed and decorated by Capezone Architecture. This international architecture and interior design studio approaches each project with passion, precision, and tenacity. Their commitment to excellence mirrors the name of the restaurant itself: the Bottleneck, a narrow and challenging mountain pass that is essential for reaching the summit.

This commitment, expertise, and acute sense of quality are evident in the incomparable flavors of the delicious specialties on the menu. Vegetables, meats, fish, and crustaceans cooked over an open flame, along with cheese

fondues by Bernard Mure-Ravaud, a Meilleur Ouvrier de France fromager, showcase finesse and rich taste. The dessert menu, featuring traditional French delights, adds to the culinary fireworks.

From appetizers to desserts, Le Bottleneck offers a gastronomic experience masterfully orchestrated by Executive Chefs Guillaume Duchemin and Sébastien Vauxion. As the Executive Sommelier for Le K2 Collections, Pierrick Fisher curates an impressive selection of fine wines, with a special mention for the outstanding collection of Petrus wines sourced directly from the estate's cellars.

LE BOTTLENECK Le K2 Palace

Courchevel 1850 - 238, Rue des Clarines - Tél. +33 (0)4 79 40 08 80
welcome@lek2palace.com - www.lek2palace.com

Ouvert au dîner de 19h30 à 22h00 du dimanche au vendredi - Fermé le samedi



PURE COURCHEVEL

SAISON 2023-2024



FONDUE SIGNATURE & CUISINE À LA BRAISE



Pour déguster la meilleure des fondues à Courchevel, il suffit de se rendre au **BOTTLENECK**, le nouveau restaurant du K2 Palace ! Signées par le Chef Guillaume Duchemin et Bernard Mure-Ravaud, MOF Fromager, les fameuses spécialités alpines voisinent à la carte avec des viandes et poissons sublimes par des cuissons à la braise.

*To savor the best fondue in Courchevel, simply head to **BOTTLENECK**, the new restaurant at K2 Palace! Crafted by Chef Guillaume Duchemin and Bernard Mure-Ravaud, MOF Fromager, the famous Alpine specialties share the menu with meats and fish enhanced by charcoal grilling.*