

Bonne cuisine et panorama : les restaurants de montagne incontournables

Les sports d'hiver ouvrent l'appétit et les stations de montagne ne manquent pas d'adresses pour combler les amateurs de gastronomie. Si les chalets d'altitude et les plats réconfortants font partie du décor, certaines tables vont bien au-delà des classiques savoyards. Dans ces restaurants toqués, les chefs réinterprètent le terroir, jouent avec les influences et subliment les produits locaux. Entre panoramas enneigés et ambiances feutrés, ces adresses d'altitudes offrent bien plus qu'un simple repas : une expérience culinaire unique, où chaque assiette prolonge le plaisir des sommets.

Le Sarkara – Le K2 Palace à Courchevel

Entre descente sur les pistes et panoramas enneigés, une expérience gastronomique inédites attend les skieurs en quête d'exception. Bienvenue à Sarkara, où la frontière entre cuisine et pâtisserie s'efface pour laisser place à un menu entièrement pensé comme une succession de desserts. Le chef Sébastien Vauxion bouscule les codes en proposant une cuisine entièrement végétale, où chaque assiette joue sur les textures et l'équilibre des saveurs. Ici, tout évoque la délicatesse et la surprise : crème glacée de champignon brun et noix de coco, ou encore salade de pommes grenailles et sorbet citron-persil. Une adresse singulière, à découvrir le temps d'un dîner au sommet.

