



COLLECTIONS



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

PURE
courchevel

SAISON 2024-2025

Les Chefs des 3 Vallées font partager *leur spécialité*

Pour ce numéro, les chefs d'une sélection de tables parmi les plus reconnues des 3 Vallées, donnent le meilleur dans leurs spécialités respectives. Un parcours de saveurs pour savoir où s'attabler sans se tromper.

Textes : Béatrice Meynier

For this number, the chefs from a selection of the most renowned tables in the 3 Valleys, give us one of their best, each according to their speciality. Follow our flavour trail and pull up a chair at just the right table for you.



Vol-au-vent
de ris de veau,
écrevisses,
volaille, truffes,
par **LE K2 ALTITUDE**

Le Chef Exécutif des Maisons Le K2 Collections, Guillaume Duchemin, et Davide Sessa, Chef Exécutif du K2 Altitude, signent une savoureuse réinterprétation du vol-au-vent. Croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur, le ris de veau s'associe harmonieusement aux écrevisses, aux aiguillettes de volaille fermière, à la farce fine et aux champignons boutons. Dans un subtil esprit terre et mer, deux sauces distinctes – une poulette au vin jaune et une écrevisse à la tagette – apportent de la sophistication à l'ensemble. Rehaussé de truffe et servi avec le Chasselas sous Voile 2019 du Domaine « Les Vignes du Paradis » sélectionné par le Chef Sommelier Exécutif Pierrick Fischer, ce plat rend un hommage noble et contemporain à la tradition culinaire française.

Guillaume Duchemin, Executive Chef of Le K2 Collections, and Davide Sessa, Executive Chef of K2 Altitude, present a delectable reinterpretation of the classic vol-au-vent. Crispy on the outside and tender on the inside, the sweetbreads are perfectly paired with crayfish, slices of farm-raised poultry, fine stuffing, and button mushrooms. In a delicate land-and-sea harmony, two distinct sauces – a poulette with Vin Jaune and a crayfish sauce infused with tagetes – bring elegance and complexity to the dish. Enhanced with truffles and paired with Chasselas sous Voile 2019 from Domaine "Les Vignes du Paradis," carefully selected by Executive Head Sommelier Pierrick Fischer, this creation offers a noble and contemporary homage to French culinary tradition.

Courchevel 1850
356 route de l'Altiport
Tél. +33 (0)4 79 01 46 46

