

La grandeur et la majesté des Montagnes, la cuisine paysanne de Savoie en héritage, un instant au Kintessence s'illumine d'un hommage sensible à l'hiver et aux terres alpines.

Je compose naturellement au fil de la saison ma palette de cuisinier, séduit par les fruits des potagers de nos vallées, de la pêche, de la chasse et des élevages alentours. Chef-cueilleur, les bouquets des alpages de Courchevel s'invitent à la table et complètent mon panier d'inspirations.

Le meilleur au plus près, ainsi déniché, ma cuisine laisse la part-belle à de généreuses touches végétales, portant l'empreinte d'une gastronomie durable. En quête constante de l'umami, mes assiettes s'équilibrent dans un ébat de saveurs et de textures, reflet audacieux des traditions tarines.

De concert avec mon complice Sébastien Vauxion, la partition sucrée du Kintessence dessine une harmonie et un enracinement évidents pour deux amoureux de la nature.

Aujourd'hui, le vrai luxe, c'est la terre.

Jean-Rémi CAILLON

The greatness and the majesty of the mountains, the legacy of the peasant cuisine from Savoie, a moment at the Kintessence is illuminated by a tribute to winter and the alpine lands.

I compose naturally in the course of the the season my chef's palette, seduced by the fruits of our valley's orchards, the fishery, the hunt and the farms in the vicinity. Chef-gatherer, the bouquets of the mountain pastures of Courchevel join the table and complete my basket of inspiration.

The best at the closest, therefore unearthed, my cuisine makes great use of generous vegetal touches, bearing the print of sustainable gastronomy. In constant search of the umami, my plates balanced each other in a flavours and textures' frolic, a daring reflect of the Tarentaise's traditions.

In concert with my accomplice Sébastien Vauxion, the sweet partition of the Kintessence draws obvious harmony and rooting for two nature lovers.

Today, the real luxury, is the earth.

Jean-Rémi CAILLON

Au Fil du Diner

Le beurre "Maison" au lait de Beaufort, La crème de l'Ariondaz,

During your Dinner

*The Homemade butter with Beaufort milk, "Ariondaz" cream
"Fleur des Alpes" from the Bex salines, Tradition bread*

Essentiel

250€

Les Pois Blonds Charcutiers

Ravioles et mesclun de moutarde, échine au raifort

Blond Peas, ravioli and mustard mesclun, loin of pork and horseradish

ਯਾ ਵਧਿਅੰ ੯ ਯਾ ਵਧਿਅੰ ੯

La Truite Shioyaki

A la braise, endives à l'or rouge de Tincave

Trout cooked on ember, chicory scented with saffron from Tincave

ਯਾ ਵਧਿਅੰ ੯ ਯਾ ਵਧਿਅੰ ੯

L'Agneau en Navarin

Braisé au jus, navets à l'agastache, et réglisse des bois de Saint-Viard

Lamb braised in navarin gravy, turnips, agastache and polypod from Saint-Viard

ਯਾ ਵਧਿਅੰ ੯ ਯਾ ਵਧਿਅੰ ੯

Le Bleu au Tichon

Fromage de Bonneval, pomme et foin de Morillon

Blue cheese from Bonneval, apple and hay from Morillon

ਯਾ ਵਧਿਅੰ ੯ ਯਾ ਵਧਿਅੰ ੯

Le Jasmin

Le Jasmin, émulsion et jus onctueux de Jasmin, sorbet végétal, notes de bananes,
meringues citronnées

*Jasmin, juice and jasmin foam, vegetal sorbet, hints of banana,
Lemon flavoured meringue*

Pour une parfaite harmonie, Jean-Rémi Caillon vous invite à choisir un menu identique pour l'ensemble des convives.

For a perfect harmony, Jean-Rémi Caillon recommend the same menu for all the dinner guests.

Kintessence

350€

Servi jusqu'à 21h00 - Served until 9.00pm

La Betterave Belle Oréade

Palets laqués au jus, anguille fumée et salade rouge aigrette
Beetroot glazed with juice, smoked eel and sour red salad

ଆ ସନ୍ତୋଷ ନୁ ଆ ସନ୍ତୋଷ ନୁ

Les Carottes - Bœuf

Bonnet au consommé, crozets paysans au carvi de Pralong
Carrots, beef consommé, peasant stylr crozets scented with wild caraway from Pralong

ଆ ସନ୍ତୋଷ ନୁ ଆ ସନ୍ତୋଷ ନୁ

Le Homard Bleu Sapinette

Aux bourgeons de sapin de Cospillot, tartifles, estragon et échalotes
Blue lobster scented with fir-tree buds, tartifles, tarragon and shallots

ଆ ସନ୍ତୋଷ ନୁ ଆ ସନ୍ତୋଷ ନୁ

Le Chevreuil Randonneur

En croûte de cacao, poire au mélilot de Provères, jus de civet
Venison in cocoa crust, pear with sweet clover from Proveres, civet juice

ଆ ସନ୍ତୋଷ ନୁ ଆ ସନ୍ତୋଷ ନୁ

Le Bleu au Tichon

Fromage de Bonneval, pomme et foin de Morillon
Blue cheese from Bonneval, apple and hay from Morillon

ଆ ସନ୍ତୋଷ ନୁ ଆ ସନ୍ତୋଷ ନୁ

Le Jasmin

Le Jasmin, émulsion et jus onctueux de jasmin, sorbet végétal, notes de bananes, meringues citronnées
Jasmin, juice and jasmin foam, vegetal sorbet, hints of banana, Lemon flavoured meringue

ଆ ସନ୍ତୋଷ ନୁ ଆ ସନ୍ତୋଷ ନୁ

Le Chocolat Artemisia

Voiles et mousse de chocolat Cuba, sorbet herbassé et vanille, condiment d'écorces de citron macérés au Génépi
Cuba chocolate mousse, vanilla and herbs sorbet, lemon peel macerated with Génépi condiment

Pour une parfaite harmonie, Jean-Rémi Caillon vous invite à choisir un menu identique pour l'ensemble des convives.
For a perfect harmony, Jean-Rémi Caillon recommend the same menu for all the dinner guests.

En plus d'incroyables ressources naturelles et sauvages,
notre région bénéficie d'un vivier d'artisans attentifs au respect d'une production saine et raisonnée.

Nous sélectionnons et interprétons leurs produits selon leur saisonnalité,
avec une attention portée aux origines : "le meilleur au plus près".

Un immense remerciement à nos producteurs, à nos partenaires pour l'investissement et la passion qui les animent.

Dans nos Montagnes...

Pierre-François BLAIMONT, Disserkoi - Poissons de mer et d'eau douce, *Bozel - Savoie*
Jean-Christophe CALLET, Entremetteurs de Saveurs - Produits Locaux, *Entreclacs - Savoie*
Céline CHARIGNON, Maison Rullier - Fabrications artisanales de produits de terroir, *Sééz - Savoie*
Bernard CHARDON, La Ferme d'Ariondaz - Production artisanale de fromages fermiers, *Courchevel - Savoie*
Gilbert et Jérôme CHARLES, Pommes de terre et Noix de Grenoble, *La Pierre - Isère*
Joël DUCLOS, La Coopérative de Moutiers - Le Beaufort des montagnes, *Moutiers, Savoie*
Sylvie EIRARD, Safran du Mt Jovet - Producteur de safran, *Bozel - Savoie*
Patrick EVRARD, Producteur de fleurs et de légumes, *Cognin - Savoie*
Sébastien FAVRIN, Favrin Légumes - Culture de légumes et de racines, *Aix les Bains - Savoie*
Jean-Luc GIRARDIN, Les Métramiers - Pommes et Poires de Savoie, *La Motte-Servolex - Savoie*
Paul KELLER, Agriculteur - Producteur de Légumes BIO, *Porte de Savoie - Savoie*
Rudy LAUBERTON, Producteur d'endives, *Montmélián - Savoie*
Eric MAINBOURG, Artisan affineur - Cave d'affinage de Savoie, *Rognaix - Savoie*
Claude MERCIER, Mercier agriculture - Terroirs des Alpes, *Esserts Blay - Savoie*
Delphine MERCIER, Cueille-moi une fleur - Confitures et gelée artisanales, *Bourg-Saint-Maurice - Savoie*
Stéphane MILLERET, Maison Milleret - la Boucherie des Halles, *Chambéry - Savoie*
Eric PACHOT, La Boucherie du Praz- Boucher Charcutier, *Courchevel - Savoie*
Jérémy RIGAUX, Alpes Marée - Produits d'Aquaculture et Pêche durable, *La Motte-Servolex - Savoie*
François ROUTIN, Les Jardins du Nant - Producteur d'oignons, *La Motte-Servolex - Savoie*
Patrick SCHMITT, Miel de Haute Altitude, *Courchevel - Savoie*
Michel et Nelly SPINNEWEBER, L'or vert - Torréfacteur traditionnel en Savoie, *Bourg-Saint-Maurice - Savoie*
Julien THEZAN, Jeevro - Paysan Distillateur, *La Table - Savoie*
Christophe VALAZ, les Jardins d'Amélie Blanche - Cueillette et Culture de plantes sauvages, *Esserts-Blay - Savoie*

...et dans nos contrées...

Clémentine AZIAL, Valrhona - Aux Sources du Grand Chocolat, *Tain l'Hermitage - Drôme*
Fanny BOUTARIN, Maison Boutarin - Production artisanale d'ail noir, *Crest - Drôme*
Christine CAMILLERI, Vignolis - Coopérative du Nyonsais - Huile d'olive AOP Nyons, *Nyons - Drôme*
Laurent DREYFUS-SCHMIDT, Baume des Anges - Extraits de Plantes Heureuses, *Donzères - Drôme*
Bernard MURE-RAVAUD, Les Alpagnes - MOF et Champion du Monde Fromager, *Grenoble - Isère*
François PRALUS, Maison Pralus - Maître Chocolatier, Producteur de cacao, *Roanne - Loire*
Jean-Luc RAILLON, Maraîcher, *Saint-Vincent de la Commanderie - Drôme*
Daniel et Alain RAYMOND, Les Volailles d'Alice - Le Rythme de la nature, *Ayrens - Cantal*
Rémy ROZERON, Eleveur de pigeon, *Les Marches - Drôme*
Arnaud VALLET, Les Vergers de la Valloire - Le fruit d'une expérience unique, *Moras en Valloire - Drôme*

... où plus loin.

Florence CHATELET SANCHEZ, Maison DEHESA - Haute Couture Culinaire *Gstaad - Suisse*
Davide DALMASSO, La Cambuse - Spécialités de la Gastronomie Italienne, *Golf Juan - Alpes-Maritimes*
Katsuhiko OISHI, Makurazaki France - Katsubushi, *Concarneau - Finistère*
Armen PETROSSIAN, Caviar Petrossian - La maison historique du caviar - fondée en 1920, *Paris - Ile de France*
Sylvain ZAVAN, Auro Vanille - Vanille, *Tahiti - Polynésie Française*

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Origine des viandes bovines : nées, élevées, abattues : France

Origine des viandes porcines, ovines et de volaille : élevées et abattues : France

Prix nets, Taxes et Service Compris

We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

Information regarding allergens are available on request.

Origins of meat: France - Net prices, Tax and Service included