



Caesars Palace
3570 Las Vegas Boulevard South
Las Vegas - NV 89109
ETATS-UNIS
Tel : +1 702 731 7286
guysavoy@caesars.com

LE RESTAURANT GUY SAVOY – LAS VEGAS

Le frère du restaurant parisien

Depuis le 17 mai 2006, le Restaurant Guy Savoy est installé dans l'Augustus Tower du Caesars Palace. Les équipes de cuisine comme de salle possèdent les mêmes repères et les mêmes habitudes qu'à Paris. Ainsi, les mêmes détails peuvent être dupliqués et ce sont les plats phares du restaurant parisien qui sont servis à Las Vegas.

Cet univers, aussi nouveau que semblable, est passionnant pour les équipes et époustoufflant pour les convives.

Les échanges sont nombreux et d'ailleurs, les convives aussi s'échangent ! Les clins d'œil au dernier repas pris au Restaurant Guy Savoy, mais de l'autre côté de l'Atlantique, sont fréquents.

Guy Savoy est donc désormais aussi à Las Vegas mais, « je ne m'exporte pas » précise-t-il, « on m'importe ! ».

Le Forbes Travel Guide 2019 (the global authority on luxury travel) a, pour la septième année consécutive, attribué les « 5 étoiles » au Restaurant Guy Savoy - Las Vegas ; une distinction qui concerne, cette année, moins de cinquante restaurants aux Etats-Unis.

Les plats-signatures

Ils sont les mêmes qu'au restaurant parisien.

Deux lieux spécifiques

- Les menus servis à la « Krug Chef's table », où les plats sont associés à des champagnes de la Maison Krug
- Le « Cognac Lounge », où les convives sont invités, après leur repas, à découvrir et déguster les plus grands cognacs.

Les « menus »

- « Prestige » menu
- « A la carte » menu

Capacité

Trois salons privés pouvant accueillir de 8 à 64 personnes



Le chef : Nicolas Costagliola

Après le lycée hôtelier de Nice et un apprentissage dans les cuisines du Mas d'Artigny à Saint-Paul de Vence en 2003, Nicolas Costagliola fait ses classes comme commis dans plusieurs restaurants de la Côte d'Azur puis décide en 2008 de tenter sa chance aux Etats-Unis. Il passe rapidement chef de partie et intègre en 2012 le Restaurant Guy Savoy du Caesars Palace à Las Vegas, où il devient second de cuisine. Après deux expériences très spécifiques qui diversifient ses connaissances (Gordon Ramsay Steak et Bacchanal Buffet du Caesars Palace) il revient au Restaurant Guy Savoy à Paris en 2019 puis Guy Savoy lui propose d'être le chef exécutif à Las Vegas.

Le directeur du restaurant : Alain Alpe

Après une double formation de service en salle et de cuisine à l'école hôtelière de Nice, puis l'obtention d'un diplôme de sommellerie, Alain Alpe travaille dans plusieurs restaurants en France (la Chèvre d'or, la Bonne Auberge de Joseph Rostang...). Il s'installe ensuite aux Etats-Unis pendant douze ans et, en 2005, il entre au Restaurant Guy Savoy de Las Vegas dont il est, depuis, le directeur.

« Travailler pour Guy Savoy implique une lourde responsabilité car il faut toujours être le meilleur ! D'autant plus que Las Vegas est devenue en quelques années le point de rendez-vous des gastronomes des Etats-Unis et du reste du monde ; c'est formidablement motivant ».

Ouverture

Ouvert du mercredi au dimanche, uniquement au dîner.

Accueil de 17h30 à 21h00.
Service voiturier - Climatisation.