

Menu DE Noël

BOUCHÉES APÉRITIVES

AMUSE-BOUCHE

Fricassée de cuisse de grenouille au safran, émulsion safranée

Tourteau de Roscoff, chou romanesco et caviar, mayonnaise de carapace légère

Homard bleu juste nacré, gnocchi à la châtaigne de Savoie, jus et bisque des têtes

Truite de région et foie gras comme un pithiviers, jus d'arêtes à la Mondeuse

Dos de chevreuil de chasse, textures de navet, sauce civet

Le fromage

La bûche de l'Alpaga

LA TABLE *de l'Alpaga*