

Menu DE Noël

300 € par personne, hors boissons

BOUCHÉES APÉRITIVES

—

AMUSE-BOUCHE

Fricassée de cuisses de grenouille au safran, émulsion safranée

—

Tourteau de Roscoff, chou romanesco et caviar, mayonnaise de carapaces légères

—

Homard bleu juste nacré, gnocchis 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 travaillé de Noël

—

La bûche de L'Alpaga

LA TABLE

de l'Alpaga

Prix nets en euros, taxes et service inclus. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Toutes nos viandes sont d'origine française.