le bistrot

de l'Alpaga



menu de noël

170 € par personne, hors boissons

MISE EN BOUCHE

Cube croustillant de pomme de terre, lard fumé et truffe

-

LE HOMARD

Homard rôti au beurre de corail, topinambour et châtaigne,
bisque de homard au vin blanc de Savoie et citron

-

LE CHAPON FERMIER

Chapon fermier farci selon la tradition,
légumes de saison aux aromates et herbes fraîches

-

LA BÛCHE DE NOËL

Châtaigne grillée au feu de bois, cassis, myrtilles et noisette

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

le bistrot

de l'Alpaga



christmas menu

€170 per person, excluding drinks

MISE EN BOUCHE

Crispy potato cube, smoked bacon and truffle

-

LOBSTER

Roasted lobster with coral butter, Jerusalem artichoke and chestnut,
lobster bisque with Savoie white wine and lemon

-

FREE-RANGE CAPON

Traditionally stuffed free-range capon,
seasonal vegetables with aromatics and fresh herbs

-

LA BÛCHE DE NOËL

Wood-fire roasted chestnut, blackcurrant, blueberry and hazelnut

Net prices in euros, taxes and service included. The list of allergens is available upon request.
All our meats are of French origin.