MENU DE LA saint-sylvestre

MISE EN BOUCHE

Huître pochée et légèrement fumée, caviar, crème marinière citronnée
Petit pain soufflé au Beaufort affiné
Tartelette croustillante de butternut et truffe noire

-

Tourteau aux herbes fraîches, fenouil croquant, mayonnaise légère au siphon
et vinaigrette clémentine-citron au corail

-

Escalope de foie gras poêlée, mousseline de céleri-rave, pomme Granny Smith
et jus de canard au vinaigre de cidre de Savoie

-

Filet de turbot rôti au beurre, poireaux en deux textures, sauce légère au vin blanc
de Savoie, citron et œufs de truite de Savoie

-

Pithiviers de pigeon, fleur de betterave tiède, jus concentré de betterave,
jus de pigeon corsé au vin rouge

-

Beaufort en crème légère, fine gelée de poire de Savoie,
chips de pain croquantes et pousses de salade

-

Mousse au chocolat façon grand-mère, crémeux chocolat et truffe noire,
biscuit aux amandes

le bistrot

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.

* *new year's eve
MENU

MISE EN BOUCHE

Poached, lightly smoked oyster, caviar, lemon marinière cream
Puffed bread roll with aged Beaufort
Crispy butternut and black truffle tartlet

-

Brown crab with fresh herbs, crunchy fennel, light siphoned mayonnaise and clementine-lemon coral vinaigrette

-

Pan-seared foie gras escalope, celeriac mousseline, Granny Smith apple and duck jus with Savoie cider vinegar

-

Butter-roasted turbot fillet, leeks two ways, light Savoie white wine sauce, lemon and Savoie trout roe

-

Pigeon pithivier, warm beetroot flower, concentrated beetroot jus, rich red wine pigeon jus

-

Light Beaufort cream, delicate Savoie pear jelly, crisp bread chips and salad shoots

-

Old-fashioned chocolate mousse, chocolate crémeux and black truffle, almond biscuit

*

le bistrot

de l'Alpaga

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