

MENU DE LA *Saint-Sylvestre*

BOUCHÉES APÉRITIVES

—

AMUSE-BOUCHE

Raviole de queue de bœuf et consommé aux saveurs de truffe noire

—

Écrevisse du lac, vinaigrette de carapace à l'estragon, moutarde d'ici, fraîcheur de céleri

—

La Saint-Jacques fumée au sapin, topinambours, pignons et jus des bardes

—

Sole Petit Bateau, choux de la vallée iodée, citron confit et sauce hollandaise aux caviars

—

Bœuf façon Rossini, pommes de terre et oignons grelots glacés au jus, brioche truffée

—

Fromage

—

Soupe de Champagne glacée

—

Poire de Savoie, truffe d'hiver et crème de Bresse

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.