

LA TABLE

de l'Alpaga

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

300€ par personne, hors boissons

En amuse-bouche,
risotto de pommes de terre à la truffe noire

*

Saint-Jacques des côtes bretonnes, textures de panais
et reine-des-prés de nos cueillettes

*

Cuisses de grenouilles, lard Villazata de la Maison Baud,
lentilles vertes du Puy et émulsion de lard

*

Perche du Léman, poireaux brûlés et noix de Grenoble,
jus d'arêtes à la Roussette de Savoie

*

Dos de chevreuil de chasse rôti, courge et châtaigne,
jus de gibier dans l'esprit d'une périgourdine

*

Sélection de fromages au plateau

*

Poire de Savoie et gingembre, tout en fraîcheur

*

Agrumes français et noisettes du Piémont



LA TABLE

de l'Alpaga

VALENTINE'S DAY MENU

300€ per person, beverages not included

Amuse-bouche

Potato risotto with black truffle

*

Brittany scallops, parsnip textures
and meadowsweet from our own foraging

*

Frog legs, Villazata bacon from Maison Baud,
green lentils from Le Puy, bacon emulsion

*

Lake Geneva perch, charred leeks and Grenoble walnuts,
fish bone jus with Roussette de Savoie

*

Roasted saddle of wild venison, squash and chestnut,
game jus in the spirit of a Périgourdine sauce

*

Selection of cheeses

*

Savoy pear and ginger, light and refreshing

*

French citrus fruits and Piedmont hazelnuts

