

LA TABLE

de l'Alpaga

Dîner du Réveillon de Noël

Mardi 24 décembre 2024

Soirée gastronomique

Dîner servi dans notre restaurant La Table de l'Alpaga, dès 19h30

Menu imaginé par notre Chef Alexandre Baule

Apéritif

Bouchées apéritives servies avec une coupe de Champagne

L'escargot de Magland

En raviole, persil, ail et caviar, émulsion à la Roussette de Savoie

Les écrevisses du lac

Rôties au beurre, gnocchi à la betterave, bisque et jus de têtes à la truffe noire

La noix de Saint-Jacques

Cuite en coquille, jardinière de légumes d'hiver à la truffe, sabayon au Crémant de Savoie

Le faux-filet

Cœur de Wagyu Aubrac, perles du lac fumés, millefeuille de pommes de terre et laitue de mer

Le fromage

Reblochon truffé et cœur de frisée

Comme un trou savoyard

Poire de Savoie à l'eau de vie

La bûche de l'Alpaga 2024

Une création autour de la clémentine brûlée et de la châtaigne

290€ par personne, hors boissons