

MENU DE LA *Saint-Sylvestre*

BOUCHÉES APÉRITIVES

—

AMUSE-BOUCHE

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

—

Écrevisses du lac, vinaigrette de carapaces à l'estragon, moutarde d'ici, fraîcheur de céleri

—

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

—

Sole Petit Bateau et coquillages, variation de choux de la vallée iodée,
citron confit et sauce Hollandaise au caviar

—

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

—

Le Praz Vecherin en fine tartelette, noisettes, truffe noire et salade d'hiver

—

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.