LA TABLE

de l'Alpaga

Dîner du Réveillon de Noël
Samedi 24 décembre 2022

Soirée gastronomique
Dîner servi dans notre restaurant La Table de l'Alpaga, dès 19h30
Menu imaginé par notre Chef Alexandre Baule

Bouchées apéritives & 1 coupe de champagne

Couteau XXL
Condiment de fenouil, et salicorne

Betterave cuite au sel
Noisette et beaufort

Saint-Jacques
Salsifis, clémentine et raisin de mer, jus de bardes

Turbot rôti
Carotte iodée, jus de tête au vin jaune

Dos de chevreuil
Panais et châtaigne, jus au vin rouge de Savoie

Fromage

Bûche de l'Alpaga 2022
Mandarine, feu de cheminée

Pour les enfants (moins de 12 ans)

Œuf de poule
Crème parmentière et caviar

Sandre Meunière
Carotte et coquillage
ou
Filet de veau
Gratin dauphinois truffé

Fromage

Flocon de Noël
Agrumes et noisette du Piémont

Tarifs : 260€ par adulte & 95€ par enfant (moins de 12 ans)

Prix nets en euros, taxes et service compris