

LA TABLE

de l'Alpaga

DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN

VALENTINE'S DAY DINNER

Apéritif - Aperitif

Bouchées apéritives servies avec une coupe de Champagne
Appetizer bites served with a glass of Champagne

La belle Saint-Jacques - Scallops

Salsifis étuvé algues du Croisic et caviar Krystal, sauce coraillée
Stewed salsify with Croisic seaweed and Krystal caviar, coral sauce

Foie gras de canard en deux textures – Duck foie gras in two textures

Consommé de volaille à la truffe noire et légumes primeurs
Poultry broth with black truffle and vegetables

Bar de ligne cuit à l'unilatéral – Line-caught bass

Duo d'endive braiser et noix de Grenoble, jus d'arête au vin jaune
Braised endive and walnuts from Grenoble, bone stock with yellow wine

Le faux-filet - Sirloin steak

Wagyu Aubrac, cannelloni farci blette et beaufort, jus à la truffe noir
Wagyu-Aubrac beef, cannelloni stuffed with swiss chard and beaufort cheese, juice with black truffle

Dégustation de fromages - Cheeses degustation

Découverte des fromages de Savoie
Discover the Savoy cheeses

Sphère chocolat coulant – Molten chocolate sphere

Poire de région et gingembre de la pépinière Veyssière
Pear and ginger from the Veyssière nursery

Prix nets en euros, taxes et service compris
Net prices in euros, taxes and service included