

le bistrot

de l'Alpaga

MENU DE NOËL 2024

IMAGINÉ PAR NOTRE CHEF ALEXANDRE BAULE

Apéritif

Bouchées apéritives servies avec une coupe de Champagne

Amuse-bouche

Carpaccio de Saint-Jacques aux saveurs d'agrumes

L'œuf de poule

Fumage au foin d'alpage, racine de persil et lard croustillant

L'omble chevalier

Cuisson à l'unilatérale, texture de chou-fleur et algues, sauce Hollandaise aux embruns marins

La volaille fermière de l'Ain

Cuite en deux temps et contisée à la truffe noire, pomme purée et jus gourmand

Le fromage

Reblochon truffé et cœur de frisée

La Bûche de l'Alpaga

Une création autour de la clémentine brûlée et de la châtaigne

150€ par adulte (hors boissons) & 75€ par enfant (moins de 12 ans)