

# 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)*