

LA TABLE

de l'Alpaga

Dîner du Réveillon

Mardi 31 décembre 2024

Soirée gastronomique

Venez savourez une coupe de champagne accompagnée de bouchées apéritives savoureuses au lobby, à 19h30, pour un réveillon du Nouvel An mémorable !
Menu imaginé par notre Chef Alexandre Baule

La langoustine

Fine gelée de têtes, oursin, caviar et mâche, mayonnaise iodée

La féra du lac

Jeunes légumes d'hiver, consommé d'arêtes à la truffe blanche

Les écrevisses du lac

Gnocchi à la betterave, bisque et jus de têtes

Le turbot de ligne

Nacré, topinambours et noix, jus de tête au vin jaune

Le dos de cerf

Façon Wellington, pomme purée à la truffe noire, sauce Périgueux

Le fromage

Reblochon truffé et cœur de frisée

Le trou savoyard

Pomme de Savoie et son eau de vie

Le Mont-Blanc de l'Alpaga

490€ par adulte (hors boissons)

Prix nets en euros, taxes et service compris