

LA TABLE

de l'Alpaga

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

300€ par personne, hors boissons

En amuse-bouche,
risotto de pommes de terre à la truffe noire

*

Saint-Jacques des côtes bretonnes, textures de panais
et reine-des-prés de nos cueillettes

*

Cuisses de grenouilles, lard Villazata de la Maison Baud,
lentilles vertes du Puy et émulsion de lard

*

Perche du Léman, poireaux brûlés et noix de Grenoble,
jus d'arêtes à la Roussette de Savoie

*

Dos de chevreuil de chasse rôti, courge et châtaigne,
jus de gibier dans l'esprit d'une Périgourdine

*

Sélection de fromages au plateau

*

Poire de Savoie et gingembre, tout en fraîcheur

*

Agrumes français et noisettes du Piémont

