

LA TABLE DE
L'ALPAGA
MEGÈVE

alt. 1300m

BALADES GOURMANDES

En 5 étapes *Menu servi pour l'ensemble des convives 120 €*
Accords mets & vins *Menu accompagné de 4 verres de vin 170 €*

En 7 étapes *Menu servi pour l'ensemble des convives 150 €*
Accords mets & vins *Menu accompagné de 6 verres de vin 220 €*

Tout végétal, en 5 étapes

Le chef vous propose un menu végétarien autour des produits de saison 98 €
Accords mets & vins *Menu accompagné de 4 verres de vin 150 €*

PRÉAMBULE

Les Champignons, *le sarrasin, le jaune d'œuf, la livèche 42 €*
La Langoustine, *le fenouil, le pamplemousse, la reine des prés 50 €*

LAC ET OCÉAN

La Pêche d'eau douce, *le petit pois, les herbes, jus d'arêtes grillées 54 €*
La Pêche d'Océan, *la courgette, les condiments, le safran 60 €*

LA TERRE

L'Agneau, *l'aubergine, l'ail noir, le carvi 60 €*
Le Veau, *le farcement savoyard à ma façon, la girofle 64 €*

LE VÉGÉTAL

Les Légumes d'Été *en différentes textures 42 €*

LE PÂTURAGE

Sélection de fromages affinés de nos alpages 24 €

LES DOUCEURS

Par notre chef pâtissier Pierre Ouvrard

La Cerise, *le yaourt de brebis, le génépi 24 €*
La Figue, *le chocolat, le miel 24 €*