

LA TABLE DE
L'ALPAGA
MEGÈVE

alt. 1300 m

BALADES GOURMANDES

En 5 étapes *Menu servi pour l'ensemble des convives 112 €*

Accords mets & vins *Menu accompagné de 4 verres de vin 165 €*

En 7 étapes *Menu servi pour l'ensemble des convives 142 €*

Accords mets & vins *Menu accompagné de 6 verres de vin 215 €*

Tout végétal, en 5 étapes

Le chef vous propose un menu végétarien autour des produits de saison 95 €

Accords mets & vins *Menu accompagné de 4 verres de vin 150 €*

PRÉAMBULE

Les Champignons, *le sarrasin, le jaune d'œuf, la livèche 40 €*

Les Écrevisses, *la volaille, le céleri, les épinards 46 €*

LAC ET OCÉAN

La Pêche d'eaux douces *l'endive, la bière, le jus de volaille 50 €*

La Pêche d'Océan, *le butternut, le chou, la vinaigrette au sapin 55 €*

LA TERRE

Le Cochon, *le salsifis, l'orge, la noix 55 €*

Le Cerf *le chou rouge, la pomme, la gentiane 56 €*

Le Bœuf, *le cardon, la moelle, la truffe 62 €*

LE VÉGÉTAL

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

LE PÂTURAGE

Sélection de fromages affinés de nos alpages 23 €

LES DOUCEURS

La Poire, *le marron, la cardamome 23 €*

Le Chocolat, *l'amandine, la fleur de sel 25 €*

Les Agrumes, *la crapaudine des Alpes, la noisette 24 €*

LA TABLE DE
L'ALPAGA
MEGÈVE

alt. 1300 m

GOURMET EXCURSIONS

In five stages *Menu served to all guests 112 €*

Food & wine pairing *Menu served with four glasses of wine 165 €*

In seven stages *Menu served to all guests 142 €*

Food & wine pairing *Menu served with six glasses of wine 215 €*

Vegetarian, in five stages

A vegetarian menu prepared by the chef with seasonal products 95€

Food & wine pairing *Menu served with four glasses of wine 150 €*

PREAMBLE

Mushrooms, *buckwheat, the egg yolk, lovage 40 €*

Crayfish, *poultry, celery, spinach 46 €*

LAKE & OCEAN

Lake Catch, *endive, beer, poultry juice 50 €*

Ocean Catch, *butternut, cabbage, fir dressing 55 €*

LAND

Pig, *salsify, barley, walnut 55 €*

Venison, *red cabbage, apple, gentian 56 €*

Beef, *chard, bones marrow, truffle 62 €*

VEGETAL

Winter vegetables, *a palette of textures 42 €*

THE GRAZING

Selection of mature cheeses from our alpine pastures 23 €

SWEETS

Pear, *chestnut, cardamom 23 €*

Chocolate, *almond, "sea salt" 25 €*

Citrus, *herbs from mountain, hazelnut 24 €*