

LA TABLE DE
L'ALPAGA
MEGÈVE

alt. 1300 m

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 girolle 64 €*

LE VÉGÉTAL

Les Légumes d'Eté *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 €*

LA TABLE DE
L'ALPAGA
MEGÈVE

alt. 1300 m

GOURMET EXCURSIONS

In five courses *Menu served to all guests € 120*

With wine pairing *Menu served with four glasses of wine € 170*

In seven courses *Menu served to all guests € 150*

With wine pairing *Menu served with six glasses of wine € 220*

Vegetarian, in five courses

A vegetarian menu prepared by the chef with seasonal vegetables € 98

With wine pairing *Menu served with four glasses of wine € 150*

PREAMBLE

Mushrooms, *buckwheat, egg yolk, lovage* 42 €

Langoustines, *fennel, grapefruits, Meadowsweet* 50 €

LAKE & OCEAN

Lake Fishing, *peas, herbs, fish bones juice* 54 €

Ocean Fishing, *courgette, condiments, saffron* 60 €

LAND

Lamb, *eggplant, black garlic, caraway* 60 €

Veal, *"Savoyard farcement", girolles* 64 €

VEGETAL

Summer vegetables, *a palette of textures* 42 €

THE GRAZING

Selection of mature cheeses from our alpine pastures 24 €

SWEETS

By our pastry chef Pierre Ouvrard

Cherry, *sheep yogurt, genepi* 24 €

Fig, *chocolate, honey* 24 €