

LA TABLE DE  
**L'ALPAGA**  
MEGÈVE

*alt. 1300 m*

**Dîner du Réveillon de Noël**

*Jeudi 24 Décembre 2020*

**Soirée gastronomique**

*Dîner servi dans notre restaurant La Table de l'Alpaga, dès 19h30*

*Menu imaginé par notre Chef Anthony Bisquerra*

---

**Bouchées apéritives**  
& une coupe de champagne

**L'Huître**  
Le concombre, le génépi

**Le Foie Gras**  
Le Brochet fumé, la betterave, la tétragone

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

**La Saint-Jacques**  
Le poireau, les coquillages, le caviar

**Le Cerf**  
Le Choux rouge, la pomme, la fève de cacao

**Le Reblochon truffé**

**Bûche de Noël**  
Chocolat, Vanille fumée, Pamplemousse

---

**Pour les enfants (-12 ans)**

**Duo de Truite fumée et Foie gras**

**Le bœuf Wellington truffé**  
Gâteau de pomme de terre aux champignons

**Le Reblochon**

**Bûche de Noël**  
Chocolat, Vanille fumée, Pamplemousse

**Tarifs : 215 euros par adulte & 90 euros par enfant (-12 ans)**

Prix nets en euros, taxes et service compris

LA TABLE DE  
**L'ALPAGA**

MEGÈVE

*alt. 1300 m*

**Christmas Eve Menu**

*Thursday 24th of December 2020*

**Gastronomic evening**

*Dinner served in our restaurant La Table de l'Alpaga, from 7:30pm*

Menu created by our Chef Anthony Bisquerra

---

**Appetizers**

with a glass of Champagne

**Oyster**

Cucumber, génépi

**Foie Gras**

Smoked pike, beetroot, New Zealand spinach

**Mushrooms**

Egg yolk, buckwheat, lovage

**Scallops**

Leak, seashells, caviar

**Venison**

Red cabbage, apple, cacao bean

**Reblochon with Truffle**

*Soft cheese made from cow's milk*

**Yule Log**

Chocolate, smoked vanilla, grapefruit

---

**For children (under 12 years old)**

**Smoked trout and Foie gras**

**Beef Wellington**

Truffle, mushroom potato cake

**Reblochon**

**Yule Log**

Chocolate, smoked vanilla, grapefruit

**Rates: 215 euros per adult & 90 euros per child (under 12 years old)**

Net prices in Euros, taxes and service included