

ONYX

BISTROT SAVOYARD

- HÔTEL ALPAGA -
HEGÈVE

Menu de Fêtes

Dîner du 24 Décembre 2020

Déjeuner du 25 Décembre 2020

Foie gras

Pot au feu à la gentiane

Boeuf Wellington

Gratin Dauphinois truffé

ou

Lotte à la grenobloise au caviar

Carottes des sables

Trou savoyard

Sélection de fromages régionaux

Bûche de Noël

Vanille, fruits exotiques, épices

ou

Chocolat, sarrasin, poire

Pour les enfants (-12 ans)

Truite fumée

Faisselle aux herbes

Filet de boeuf

Gratin Dauphinois truffé

ou

Biscuit d'Ombre Chevalier

Sauce langoustine, panais rôti

Granité citron serpolet

Bûche de Noël

Vanille, fruits exotiques, épices

ou

Chocolat, sarrasin, poire

Tarifs : 90 euros par adulte & 50 euros par enfant (-12 ans)

Prix nets en euros, taxes et service compris

ONYX

BISTROT SAVOYARD

- HÔTEL ALPAGA -
HEGÈVE

Holiday Menu

Dinner of the 24th of December 2020

Lunch of the 25th of December 2020

Foie gras

Gentian Stew

Beef Wellington

Dauphinoise potatoes with truffle

or

Grenobloise monkfish with caviar

Sand carrots

«Trou Savoyard» (regional speciality)

Selection of regional cheeses

Yule Log

Vanilla, exotic fruits, spices

or

Chocolate, buckwheat, pear

For children (under 12 years old)

Smoked trout

Creamy herb sauce

Beef fillet

Dauphinoise potatoes with truffle

or

Arctic char biscuit

Lobster sauce, roasted parsnips

Lemon thyme granite

Yule Log

Vanilla, exotic fruits, spices

or

Chocolate, buckwheat, pear

Rates: 90 euros per adult & 50 euros per child (under 12 years old)

Net prices in Euros, taxes and service included