



BISTROT **ALPIN**

MENU NOUVEL AN

175 €/pers hors boissons - Drinks not included

AMUSE-BOUCHE

Autour du saumon fumé, huîtres et caviar.
Smoked salmon, oyster and caviar appetisers.

PRÉMICES / BEFORE

Homard tiède, comme un gaspacho de lait de coco et concombre, vinaigrette citron curry.
Warm lobster, cucumber and coco milk gaspacho, with a lemon and curry vinaigrette.

ENTRÉE / STARTER

Noix de Saint-Jacques cuites dans leurs coquilles, fenouil croquant, crème aux langues d'oursins infusée à la citronnelle.
Scallops served with a sea urchin cream sauce infused with citronella.

PAUSE / BREAK

Le trou savoyard.

SUITE / NEXT

Foie gras poché puis poêlé, coulis de topinambours, jus de volaille corsé, truffe noire melanosporum.
Poached and roasted Foie gras served with jerusalem artichoke sauce and black truffles.

PLAT / MAIN COURSE

Dos de chevreuil rôti aux baies de genévrier, potimarron en purée, betteraves confites au miel de sapin.
Roasted saddle of Venison with juniper berries served with a pumpkin mash and candied beetroots in fir tree honey.

FROMAGE / CHEESE

Tomme de Savoie contisée à la truffe noire melanosporum, chutney poire, noisettes, jeunes pousses.
« Tomme de Savoie » cheese stuffed with black truffles.

DESSERT

Le Mont Blanc du C et sa coupe de champagne.
The C's Mont Blanc dessert served with a glass of champagne.

MENU ENFANT -12 ANS

49 €/pers hors boissons - Drinks not included

AMUSE-BOUCHE

Madeline parmesan, truffe noire.
Parmesan cake with black truffles.

Saumon fumé, crème aigrette, blinis.
Smoked salmon with sour cream and blinis.

ENTRÉE / STARTER

Crème de potiron, minestrone de homard, éclats de châtaignes.
Pumpkin soup, lobster minestrone with chestnuts.

PLAT / MAIN COURSE

Faux filet de bœuf Français, topinambours et gnocchis.

Black Angus sirloin steak, jerusalem artichoke and gnocchi.

DESSERT

Le dessert gourmand, pomme spéculoos caramel.
Apple, speculoos and caramel dessert.