



BISTROT ALPIN

[2024]

Menu du réveillon

200 €/pers hors boissons
Drinks not included

AMUSE-BOUCHES / BITE-SIZED APPETIZERS

Croque Truffé au jambon. / *Truffled ham croque.*

Profiteroles de chair de tourteau et suprêmes de pamplemousse.

Crab meat profiteroles with grapefruit supremes.

Madeleines au Parmesan et herbes fines. / *Madeleines au Parmesan et herbes fines fine herbs.*

ENTRÉE / STARTER

Carpaccio de Saumon fumé, vinaigrette à la mangue et aneth, perles de Citron Caviar.

Smoked Salmon carpaccio with mango, vinaigrette and dill, Lemon Caviar pearls.

LA MER / SEA & SHELLS

Raviole de Langoustine, Bisque parfumée au vin jaune du Jura.

Langoustine Ravioli in a fragrant yellow wine bisque from Jura.

PAUSE / BREAK

Trou Savoyard, glace au Romarin arrosée de Génépi.

Rosemary ice cream with Genepi.

LA TERRE / MEAT

Dos de Cerf « Rossini », jus à la Truffe Noire, mousseline de topinambours et légumes racines.

Deer back «Rossini» with Black Truffle jus, jerusalem artichoke mousseline and root vegetables.

FROMAGE / CHEESE

Brillat-Savarin Truffé, accompagné de pain aux noix et de confiture de figes.

Truffled Brillat-Savarin, served with walnut bread and fig jam.

DESSERT

Entremets Chocolat Passion, crémeux de Fève Tonka et éclats de Litchi.

Chocolate Passion entremet with creamy Tonka Bean and Lychee.



BISTROT ALPIN

Menu enfant

Kid's menu

45 €/pers hors boissons
Drinks not included

AMUSE - BOUCHES / BITE - SIZED APPETIZERS

Croque Truffé au jambon. / *Truffled ham croque.*

Madeleines au Parmesan et herbes fines. / *Parmesan Madeleines with fine herbs.*

ENTRÉE / STARTER

Carpaccio de Saumon fumé, vinaigrette à la mangue et aneth, perles de Citron Caviar.

Smoked Salmon carpaccio with mango, vinaigrette and dill, Lemon Caviar pearls.

PLAT / MAIN COURSE

Ballotine de Volaille aux Morilles, mousseline de topinambours et jus à la Truffe.

Poultry Ballotine with Morels, jerusalem artichoke mousseline and Truffle jus.

DESSERT

Entremets Chocolat Passion, crèmeux de Fève Tonka et éclats de Litchi.

Chocolate Passion entremet with creamy Tonka Bean and Lychee.