

# ALPAGGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE

LA ROSIERE 1850

MENU  
DE  
REVEILLON

75€



Amuse bouche - Appetizer

Croquette de jambon Iberique de Pata Negra  
Pata Negra Iberian ham croquette

Carpaccio de Noix de St Jacques et grenade à l'huile d'argan  
Espuma de betterave iodé aux algues wakamé  
Carpaccio of scallops and pomegranate with argan oil  
Iodized beetroot espuma with wakame seaweed

Croustillant de gambas aux graines de pavot  
Tombée de cébettes & blettes et son jus au corail de homard  
Crispy prawns with poppy seeds  
Spring onions and chard with lobster coral juice

Granité Prosecco rosé et pamplemousse au parfum de sureau  
Rosé Prosecco and grapefruit granita with elderberry flavour

Noisette de biche rôtie et vin de Savoie aux baies de myrtilles  
Mousseline de céleri à l'huile de truffe, crémeux de polenta  
Roasted doe and Savoy wine with blueberry berries  
Celery mousseline with truffle oil and creamy polenta

Finger au marron et poires confites aux épices, biscuit aux noisettes  
Finger of chestnut and pear confit with spices, hazelnut biscuit

Mignardises maison  
Homemade sweets

