

ALPINA
ECLECTIC HOTEL IN CHAMONIX



Menu Réveillon de Noël

MISES EN BOUCHE

Toast de poutargue
Haddock chou blanc et noix
Velouté de châtaignes, lard et cèpes
Pain d'épices, espuma foie gras, chutney

CÔTÉ TERRE

Piccata de veau, carottes étuvées
Râble de lapin farci, marrons chauds
Epaule d'agneau de sept heures

SHOW COOKING

Coquillages & crustacés
Salaison de nos régions
Atelier plancha
Fromages & compagnie

ENTRÉES

Pâté en croûte de Noël
Queue de langouste

VÉGÉTARIEN

Soupe de maïs, cappuccino aux morilles
Houmous 3 façons

CÔTÉ MER

Lotte safranée, fondue de poireaux
Saint-Jacques en coquille gratinée
Filet de turbo olives et agrumes

FARANDOLE DE DESSERTS

Et encore plein d'autres surprises tout au long de la soirée.....

Adulte : 90€

Enfant de 7 à 12 ans : 50€

Enfant de moins de 7 ans : offert

BUFFET ENFANTS

Aiguillettes de
volaille panées
Coquillettes jambon truffé
Potatoes frites

Christmas Menu

CANAPÉS

Bottarga toast
Smoked haddock, white cabbage, walnuts
Chestnut velouté, lard and porcini mushrooms
Gingerbread espuma, foie gras, chutney

FROM THE SEA

Saffron monkfish with leek fondue
Gratinated scallops in shells
Turbot fillet with olives and citrus

SHOW COOKING

Shellfish & Crustaceans
Cured meats from our region
Cheese & more
Plancha workshop

STARTERS

Christmas pâté en croûte
Lobster tail

VEGETARIAN

Corn cappuccino soup with morels
Hummus three ways

FROM THE LAND

Veal piccata with stewed carrots
Rabbit saddle stuffed with chestnuts
Seven-hour slow-cooked lamb shoulder

DESSERT SELECTION

And many more surprises throughout the evening...

Adult : 90€

Child from 7 to 12 years old: 50€

Child under 7 years old : free

CHILDREN BUFFET

Breaded chicken strips
Pasta with ham and truffle
Potatoes fries