

Durant tout le mois de février, Alexandre Fabris, le Chef du Savoie, va vous proposer un véritable festival gastronomique et œnologique. Chaque semaine, un menu différent sera élaboré en étroite complicité avec Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde, qui vous proposera une sélection de vins en accord parfait avec les plats du Chef. Fidèle à sa philosophie, Alexandre Fabris remet à l'honneur les trésors du terroir et les produits de saison.

**Menu du 4 au 10 Février**

*Mise en bouche*

Saint Jacques rôtie, condiment d'agrumes

*Entrée*

Pressé de foie gras de canard, Sérano et féra fumé, gelée de Mondeuse

*Poisson*

Truite de Savoie confite, viennoise de pistache et tonka, blinis de brocolis

*Viande*

Tournedos de bœuf au beaufort de Val d'Isère, croustillant de patate douce

*Dessert*

Cocktail de clémentines et marron