

# le bistrot

*de l'Alpaga*

## PARTAGE | CONVIVIALITÉ | PLAISIR

### ENTRÉES À PARTAGER

Assortiment de salaisons de la Maison Baud et pickles d'hiver | 29

Saucisson d'Antan de la Maison Baud | 21

Ceviche d'eau douce, vinaigrette à la livèche et salade de céleri | 25

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort | 20

Velouté du jour | 18

Reblochon pané, pickles de légumes d'hiver, compotée d'échalotes au miel de montagne | 24

Butternut rôtie et bleu de Cordon, salade de mâche | 22

— COUP D'ŒUR DU CHEF —

Pâté en croûte végétal aux légumes d'hiver, cœur de frisée et noisettes | 28

### PLATS ENTRE AMI(E)S

Faux-filet Aubrac et Wagyu mature (500 g), gratin dauphinois et carottes à la Vichyssoise | 150

— COUP D'ŒUR DU CHEF —

Véritable blanquette de veau, riz Pilaf | 39

### PLATS

Suprême de volaille fermière de l'Ain, gratin dauphinois | 42

Viande du jour | **ardoise**

Truite de nos lacs façon Meunière, pommes vapeur | 38

Poisson du jour | **ardoise**

Risotto végétal de céleri et moutarde | 29

### FROMAGES

Brebichou de la bergerie des 2 Savoie à partager | 21

À la découverte de 3 grands classiques de Savoie | 19

### DESSERTS

Riz au lait de montagne, sarrasin croustillant et caramel | 12

Dessert du jour | **ardoise**

Sabayon au Génépi, salade d'agrumes et son sorbet | 14

Mille-feuille au sapin brûlé et caramel fumé | 14

— COUP D'ŒUR DU CHEF —

Gourmandise XXL, Baba au cidre et pomme de Savoie | 24