

le bistrot

de l'Alpaga

À PARTAGER

30 €

La planche de salaisons de la Maison Baud, pickles de légumes de saison

La planche de saucisson d'Antan de la Maison Baud

La planche gourmande de fromages de Savoie

La planche mixte savoyarde : charcuteries de la Maison Baud et fromages de région

ENTRÉES

Œufs mimosa

20 €

Soupe à l'oignon

25 €

Salade d'endives, sauce comme un tonnato

28 €

Pâté en croûte Maison

26 €

Poireaux vinaigrette façon mimosa

22 €

PLATS

Pêche du jour Meunière

42 €

Mijoté de lentilles du Puy, retour du potager

36 €

Blanquette de veau, riz Pilaf

46 €

Bavette Wagyu-Aubrac à l'échalote, polenta crémeuse

52 €

Suprême de volaille et poêlée de légumes d'hiver

44 €

Pour plus de gourmandise, notre gratin dauphinois

8 €

CHARIOT DE DESSERTS

La douceur

12 €

La dégustation de 3

29 €

SEMAINIER

le bistrot

de l'Alpaga

FORMULE COMPLÈTE | 75 € - ENTRÉE + PLAT | 60 € - PLAT + DESSERT | 55 €

| LUNDI

Ceviche de poisson d'eau douce,
vinaigrette au carvi, fenouil

Vol-au-vent de volaille

Crêpe Suzette, flambage Grand Marnier

| VENDREDI

Reblochon pané, salade verte et pickles

Poisson du moment et sa sauce, risotto
au citron

Douillon poire réglisse

| MARDI

Os à moelle, Viennoise au persil, toast

La belle quenelle de poisson, épinards
juste tombés à l'ail, bisque d'écrevisse

Charlotte aux agrumes

| SAMEDI

Velouté de champignons, crème fumée

Pièce du boucher, pommes
de terre grenailles

Merveilleux

| MERCREDI

Cromesquis de pied-de-cochon

Poisson du moment, embeurré de choux,
émulsion aux lards

Comme une poire Belle-Hélène

| DIMANCHE

Pot-au-feu servi en deux temps

Cookie gourmand à partager

| JEUDI

Potimarron rôti, crème de fromage,
graines de courge, épinards

Diot de Savoie, purée maison, jus corsé

Moelleux chocolat, cœur noisette

