

le bistro

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 bistro

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

