

le bistrot

de l'Alpaga

PLANCHES ENTRE AMI(E)S

La planche de salaisons de la Maison Baud, pickles de légumes de saison | 30 €

La planche de saucisson d'Antan de la Maison Baud | 25 €

La planche gourmande de fromages de Savoie | 30 €

La planche mixte savoyarde : charcuteries de la Maison Baud et fromages de la région | 30 €

La planche apéritive : caviar de courgette fumée au thym, houmous Maison à la coriandre, citron et piment d'Espelette, focaccia, petite friture de haricots du jardin, brebis frais et ses tomates cerises | 39 €

ENTRÉES

Ceviche d'omble chevalier et déclinaison de concombre, tout en fraîcheur | 25 €

Fritto misto de courgettes, fromage blanc à la menthe | 24 €

Vitello tonnato, veau du massif de la Chartreuse, sauce tonnato, câpres et roquette | 28 €

Melon frais, stracciatella, huile d'olive infusée à la verveine, jambon affiné de la Maison Baud | 26 €

Carpaccio de tomates de Savoie, amandes fraîches et tomme de chèvre affinée de la Chèvrerie de la Giamery | 27 €

PLATS

Poisson d'eau de mer, fenouil acidulé en textures, vierge de fenouil et pomme de Savoie | 42 €

Poisson d'eau douce, déclinaison de petit pois, Beurre Blanc | 39 €

Bavette de Wagyu d'Aubrac à l'échalote, pommes de terre sautées | 50 €

Poitrine de cochon fermier confite aux aromates et grillée, aubergine à la flamme, jus d'aubergine | 39 €

- LA PIÈCE À PARTAGER -

L'incontournable faux-filet de Wagyu d'Aubrac (500 g), gratin dauphinois, haricots verts à la persillade, jus corsé et sauce herbacée | 149 €

LE CHARIOT DES DOUCEURS

La douceur | 15 € - La dégustation de 3 pièces | 29 €

La mousse au chocolat gourmande

La tarte fraîcheur aux fruits de saison

Cheesecake à l'abricot, biscuit sablé

Crème brûlée à la reine-des-prés

Le Paris-Brest de l'Alpaga, cœur fondant au praliné noisette Maison

