

# 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

Brouillade d'œufs à la truffe

| 39 €

Soupe à l'oignon

| 25 €

Salade d'endives, sauce comme un tonnato

| 28 €

Pâté en croûte Maison

| 26 €

Poireaux vinaigrette façon mimosa

| 22 €

## PLATS

Poisson d'eau douce 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  
Baba aux saveurs des montagnes

### | VENDREDI

Os à moelle, Viennoise au persil, toast  
Nage de poissons  
Profiteroles à la confiture de lait  
et au chocolat

### | MARDI

Reblochon pané, salade verte et pickles  
La belle quenelle de poisson, épinards  
juste tombés à l'ail, bisque d'écrevisse  
Tarte citron meringuée

### | SAMEDI

Velouté de champignons, crème fumée  
Pièce du boucher, pommes  
de terre grenailles  
Brioche façon pain perdu

### | MERCREDI

Cromesquis de pied-de-cochon  
Koulibiac de truite, crème à la ciboulette  
Soufflé noisette

### | DIMANCHE

Pot-au-feu servi en deux temps  
Le Mont-Blanc de l'Alpaga

### | JEUDI

Potimarron rôti, crème de fromage,  
graines de courge, épinards  
Diot de Savoie, purée maison, jus corsé  
Tarte Tatin

