

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

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 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
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
Kouloubiac 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

