

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

Céleri rémoulade, jaune d'œuf confit et lard paysan 22€

Velouté de champignons, crème fumée et sarrasin croustillant 26€

Salade d'endives, noix de Grenoble, bleu de Bonneval et vinaigrette balsamique 23€

Œuf de poule frit, crème d'oignons et pommes paille 20€

Poisson du moment en escabèche, carpaccio d'agrumes et fenouil croquant 28€

Brioche salée façon pain perdu, Beaufort et jambon cuit, salade verte 24€

PLATS

Poisson du moment, artichauts poivrade comme une Barigoule et Beurre Nantais 46€

Chou farci végétal, épeautre et jus de légumes à la Mondeuse 38€

Le Pot-au-Feu de l'Alpaga 42€

Bavette Wagyu-Aubrac, gratin de blette à la moelle 52€

Suprême de volaille, pressé de pommes de terre et cressons 44€

La pêche du jour, risotto à la salicorne 40€

Pour plus de gourmandise, notre gratin dauphinois 8€

CHARIOT DE DESSERTS

La douceur 12€

La dégustation de 3 29€