

LA TABLE

de l'Alpaga

Alexandre Baule



NOS ÉQUIPES

CHEF DE CUISINE

Alexandre Baule

SECOND DE CUISINE

Florian Pereira

Mathieu Antil

CHEFFE PÂTISSIÈRE

Léa Le Berre

EN CUISINE

Nora Flaceliére

Roshan Achek

Serhii Hrytsenko

Kevin Chamberland

Matéo Gil

Charlotte Riu

Baptiste Pouillard

Mael Koenig

Baptiste Villien

Loélia Cloppet Jonval

MAÎTRE D'HÔTEL

Sylvain Blanchon

EN SALLE

Owen Santos

Noah De Oliveira

Alicia Jouves

EN SOMMELLERIE

Steven Tisserant

AU BAR

Hugo Harrer

Ambre Pelletier

NOS ARTISANS

LES ARTS DE LA TABLE

Les Ateliers de Verre Ilaké - Les Ateliers Gouj à Entremont le Vieux
Céramiques Atelier du Prunier à Thônes
Coutellerie Laguiole Village à Chamonix - Céramiste Anne Rabion à Magland

LES FRUITS ET LÉGUMES

Les Champs des Possibles à Viuz-en-Sallaz - Les Jardins de la Mottaz à Megève
Herboriste Cairn Flumet - Maison Belmaraicher à Sciez

LE POISSON

Du Léman à l'Océan à Maxilly-sur-Léman
Jean-Marie Pedron, Les Jardins de la Mer au Croisic
Olivier Bardoux

LA SALAISON & LA VIANDE

La Boucherie des Halles, Stéphane Millet à Chambéry
Escargot Helix du Mont-Blanc à Magland - La Maison Baud à Villaz

LES ŒUFS & VOLAILLES

Les Volailles Mieral à Montrevel-en-Bresse

LES FROMAGES & LAITS

Les Caves d'affinage de Savoie - La Ferme de l'Abérieux à Cordon
La Bergerie des 2 Savoie à Flumet

LE CHOCOLAT & LE CAFÉ

Montagne Café

LE VINAIGRE, LE MIEL & LES ÉPICES

Vinaigrerie Artisanale Millefeuait & Badin
Bastien Pugnat à Cordon – La Ferme au Safran de Pascal Joigneaux à La Thuile

BALADES GOURMANDES

EN 6 ÉTAPES



Balade autour de nos lacs de montagnes jusqu'aux pâturages

*Menu servi pour l'ensemble de la table – 190 €
Accords mets & vins – 89 €*

EN 8 ÉTAPES



Balade depuis l'eau salée jusqu'aux pâturages

*Menu servi pour l'ensemble de la table – 225 €
Accords mets & vins – 109 €*

TOUT VÉGÉTAL

EN 6 ÉTAPES



Balade entre clairières, forêts et nos maraîchers

*Menu servi pour l'ensemble de la table – 160 €
Accords mets & vins – 89 €*

Nos accords mets et vins vous emmèneront à la découverte de vignobles remarquables parsemant les pentes et les vallées de l'arc alpin.

Prix nets en euros, taxes et service inclus. La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française.



Originaire du nord de l'Isère, Alexandre Baule a noué des liens étroits avec les artisans. Ils lui apportent, au rythme des saisons, le fruit de leur pêche, de leur élevage et de leurs jardins.

Soucieux de préserver nos ressources naturelles, il a à cœur de sublimer le produit dans son entièreté et de valoriser le «vivier» qui s'offre à lui autour de l'Alpaga. C'est tout un écosystème vivant, qui doit continuer de nous inspirer et de s'inscrire dans une démarche toujours plus responsable.

Alexandre Baule et ses équipes vous souhaitent une agréable balade gourmande.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Alexandre Baule". The signature is fluid and cursive, with some loops and variations in line thickness.

