

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 Flacelière

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 Jouvès

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 dark ink, featuring a large, stylized 'A' and 'B' that overlap. The name 'Alexandre' is written in a cursive script across the middle of the signature.

