

LA TABLE

de l'Alpaga

Alexandre Baule

NOS ÉQUIPES

CHEF DE CUISINE

Alexandre Baule

SECOND DE CUISINE

Florian Pereira

EN CUISINE

Ammaar Gilani

Nora Flacelière

Divesh Sharma Moothor

Léo Duchêne

Hugo Viltet

Sabine Dumortier

Anushka Lodha

Emma Cahagnier

EN SALLE

Sylvain Blanchon

Paul Lefèvre

Lucas Cudennec

EN SOMMELLERIE

Maxence Versini

AU BAR

Jérémy Ferlay

Hugo Harrer

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

La Pépinière Vessières à Saint Félix d'Avall - 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

LE PAIN & LES CÉRÉALES

Maison Bourdillat à Chamonix - GAEC Le Regain à Massongy

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 Coopératives du Val d'Arly - La Ferme de l'Abérieux à Cordon

Les Bergerie des 2 Savoie à Flumet

LE CHOCOLAT & LE CAFÉ

Shoukà à Chamonix

LE VINAIGRE, LE MIEL & LES ÉPICES

Vinaigrerie Artisanale Millefeuait & Badin

Bastien Pugnât 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 – 229 €

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 initial 'A' followed by the name 'Alexandre' in a cursive script.



