

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 Montrevet-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

Shoukâ à Chamonix

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



