

le bistrot

de l'Alpaga

PLANCHES ENTRE AMI(E)S

La planche de salaisons de la Maison Baud, pickles de légumes de saison | 30 €

La planche de saucisson d'Antan de la Maison Baud | 25 €

La planche gourmande de fromages de Savoie | 30 €

La planche mixte savoyarde : charcuteries de la Maison Baud et fromages de la région | 30 €

La planche apéritive : caviar de courgette fumé au thym, houmous Maison aux graines de carvi, crème de brebis au foin de printemps, beignets d'aubergine à la mayonnaise à l'ail, mini-poivrons confits à l'huile pimentée | 39 €

La planche d'eau douce : petites fritures de la pêche du jour, sauce Tartare | 35 €

ENTRÉES

Ceviche d'omble chevalier, salade de fenouil et vinaigrette au carvi | 25 €

Beignets de fleurs de courgette, fromage blanc à la menthe | 24 €

Vitello tonnato, veau du massif de la Chartreuse, sauce tonnato, câpres et roquette | 28 €

Galette de pommes de terre façon tortilla, tomme de Savoie, mesclun et crème montée à la ciboulette | 21 €

Gaspacho de tomates, tomates confites, croûtons de pain, herbes fraîches et copeaux de Beaufort | 18 €

Artichaut Camus, vinaigrette à la moutarde à l'Ancienne Millefaut & Badin | 19 €

PLATS

Le poisson d'eau douce façon Meunière, tombée d'épinards à l'ail, croûtons de pain et sauce Hollandaise | 39 €

Le poisson de mer grillé, fine ratatouille, sauce inspirée d'une soupe de poisson | 42 €

Bavette de Wagyu d'Aubrac à l'échalote, pommes de terre sautées et champignons | 50 €

Poitrine de cochon fermier confite aux aromates et grillée, piperade et jus pimenté | 39 €

- LA PIÈCE À PARTAGER -

L'incontournable faux-filet de Wagyu d'Aubrac (500 g), gratin dauphinois, haricots verts à la persillade, jus corsé et sauce herbacée | 149 €

LE CHARIOT DES DOUCEURS

La douceur | 15 € - La dégustation de 3 pièces | 29 €

La mousse au chocolat gourmande

La tarte fraîcheur aux fruits de saison

Nuage flottant à la reine-des-prés, amandes caramélisées

Soupe de fraises au basilic, douce chantilly

Le Paris-Mégève, crème légère infusée au Génépi des Pères Chartreux

