

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-Megève, crème légère infusée au Génépi des Pères Chartreux