

ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

ENTRÉES -STARTERS-

SALADE ALPAGIO 17 €

Salade, croustillant de reblochon à la noisette, cristalline de coppa, tomates cerise rôties, vinaigrette huile de noix, miel et vinaigre balsamique.

ALPAGIO SALAD

Lettuce, reblochon cheese and hazelnuts in filo pastry, fine slices of coppa, roasted cherry tomatoes, served with a walnut oil, honey and balsamic vinegar dressing.

TATAKI DE SAUMON 16 €

Mariné à la sauce soja, sésame noir & aux agrumes, tzaziki de concombre au citron vert.

SALMON TATAKI

Marinated in a soy, black sesame seed and citrus sauce, lime sauce cucumber tzatziki.

NOIX DE SAINT JACQUES JUSTE SNACKÉES 19 €

Tartare de pommes vertes au céleri, émulsion crémeuse au panais.

LIGHTLY FRIED SCALLOPS

Green apple and celery tartare in a light creamy parsnip sauce.

FOIE GRAS POÊLÉ 18 €

Aux pommes de Savoie, caramel aigre-doux à la myrtille.

PAN-SEARED FOIE GRAS

Served with locally produced apples and sweet and sour blueberry caramel.

OEUF DE JUSTE CUISSON À 64°C 16 €

Champignons, écume légère à l'échalote et chapelure de cochon & copeaux de foie gras.

SLOW OVEN-COOKED EGG

Served with mushrooms and a light mousse with shallots, shredded bacon and a sprinkling of foie gras.

HOTEL-ALPARENA.COM

PRIX NETS AFFICHÉS EN €UROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

PLATS - MAIN COURSES -

FILET DE BOEUF CUIT AU SAUTOIR 29€
jeunes racines colorées, et jus à la moëlle.

PAN-FRIED BEEF FILLET
Served with early vegetable roots and marrow-bone jelly.

ALPAGIO BURGER 23 €
Bun's artisanal de la Maison Estève, steak haché frais gratiné au fromage à raclette, mayonnaise Choron maison, compotée d'oignons, cornichon pickles maison, jeunes pousses et tomates marinées.

ALPAGIO BURGER
Home-made buns from "la Maison Estève", fresh minced beef with melted raclette cheese, home-made Choron mayonnaise, onion compote, home-made pickles, tender lettuce shoots and marinated tomatoes.

SOURIS D'AGNEAU DE LAIT CONFITE À BASSE TEMPÉRATURE 25 €
Crème à l'ail rôti, petits légumes glacés parfumés à l'orange.

CANDIED LAMB SHANK COOKED AT A LOW TEMPERATURE
Served with roasted garlic sauce, stir-fried vegetables flavored with orange.

MAGRET DE CANARD SUCRÉ SALÉ COMME UN SASHIMI 25 €
Servi tiède, nouilles de riz sautées aux légumes croquants.

SASHIMI TYPE SWEET AND SOUR BREAST OF DUCK
Served warm with fried noodles and crispy vegetables.

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX MORILLES 26 €
pommes de terre grenaille confites au thym & romarin.

SUPREME OF FREE-RANGE CHICKEN WITH "MORILLES" MUSHROOMS
Served with "grenaille" potatoes candied in thyme and rosemary.

FILET DE FÈRA CUIT AU BEURRE NOISETTE À LA GRENOBLOISE 26 €
Mousseline de patates douce a la banane.

FÈRA FISH FILET COOKED IN WALNUT BUTTER
Served with sweet potatoes and banana puree.

HOTEL-ALPARENA.COM

PRIX NETS AFFICHÉS EN €UROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS 14 €
Cheese platter

DESSERTS - DESSERTS -

PRÉPARÉS PAR NOTRE PÂTISSIÈRE
PREPARED BY OUR PASTRY CHEF

L'INSTANT CAPRICE FONDUE AU CHOCOLAT 13 €
Méli-mélo de fruits frais & marshmallow - pour 2 personnes minimum-
TREAT TIME - MELT IN THE MOUTH CHOCOLATE FONDUE.
Served with an assortment of fresh fruit and marshmallows - for a minimum of 2 people.

PANNETONE PERDU AUX POIRES POCHÉES 11 €
caramel vin au chaud, sorbet aux agrumes.
FRENCH TOAST PANNETONE AND POACHED PEARS
Mulled caramel wine, citrus fruit sorbet.

TARTE AU CITRON MERINGUÉE REVISITÉE 12 €
Craqueline citron, sorbet verveine, Limoncello.
NEW-LOOK LEMON MERINGUE DESSERT
Lemon crispy wafers, verbena sorbet and a hint of Limoncello

MERVEILLEUX CHOCOLAT-PRALINÉ MI-CUIT 11 €
Negresco de noisette & crème glacée a la pistache.
LUSCIOUS CHOCOLATE AND PRALINE MI-CUIT
Nut Negresco and pistachio ice cream.

BABA DE TRADITION SAVOYARDE AU GENÉPI 9 €
Sorbet myrtille.
TRADITIONAL SAVOYARD GENEPI BABA
Served with blackberry sorbet.

MONT-BLANC 14 €
Coque de meringue façon tiramisu à la châtaigne, crémeux café-cacao,
Biscuits moelleux aux marrons glacés, granité a la mandarine Napoléon
MONT BLANC
Chestnut tiramisu in a meringue case, coffee and chocolate cream, candied chestnut
fluffy biscuits and Napoleon mandarin granita.

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 13 €
Assortiment de mignardises maison.
GOURMET COFFEE OR TEA
An assortment of bite size desserts served with coffee or tea.

HOTEL-ALPARENA.COM

PRIX NETS AFFICHÉS EN €UROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

GLACES -ICE CREAMS-

COUPE DAME BLANCHE 8,5 €

Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly.

DAME BLANCHE

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream.

COUPE CHAMOIS D'OR 9 €

Glace caramel fleur de sel, vanille, praliné aux éclats de noisettes, crème de marrons, Chantilly.

CHAMOIS D'OR

Salted caramel, vanilla and praline with hazelnut flakes ice cream, chestnut cream, whipped cream.

COUPE GOURMANDINE 9 €

Glace chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, glace praliné aux éclats de noisettes, Chantilly, copeaux de chocolat.

GOURMANDINE

White chocolate ice cream with brownie chunks, hot chocolate sauce, praline ice cream with hazelnuts, whipped cream and chocolate flakes.

COUPE MARMOTTE 8 €

Sorbet myrtille, sorbet framboise, glace chocolat, coulis de fruits rouges, amandes, chantilly.

MARMOTTE

Blueberry sorbet, raspberry sorbet, chocolate ice cream, red berry sauce, almonds and whipped cream.

LES ALCOOLISÉES -WITH ALCOHOL-

COUPE COLONEL 8 €

Sorbet citron, Vodka 3 cl.

COLONEL

Lemon sorbet, Vodka 3 cl.

DOLCE VITA 8 €

Sorbet citron, Limoncello 3 cl.

DOLCE VITA

Lemon sorbet, Limoncello 3cl.

HOTEL-ALPARENA.COM

PRIX NETS AFFICHÉS EN €UROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.