



ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE  
LA ROSIERE 1850

## ENTRÉES -STARTERS-

### HOMARD 21 €

En salade façon caesar, anchois, parmesan, chips de pain  
*Lobster salad caesar-style with anchovies, parmesan cheese and bread crisps*

---

### TRUFFES 16 €

En aïgo boullido, pommes de terre, cocos blancs, persil et ravioles de truffes  
*Truffles in an aïgo boullido Provençal soup, potatoes, white coco beans, parsley and truffle raviolis*

---

### NOIX DE SAINT JACQUES & SAUMON 18 €

Marinés au yuzu et wakame, gelée de vodka  
*Scallops and salmon marinated with yuzu and wakame, vodka jelly*

---

### FOIE GRAS 21 €

En ravioles, sauce crémeuse aux champignons  
*Foie gras raviolis, creamy sauce with mushrooms*

---

### PARMIGIANO REGGIANO 23 €

Au crabe, dentelle de parmesan, mascarpone, kumquats & coriandre  
*Parmigiano Reggiano with crab, parmesan chips, mascarpone, kumquats and coriander*

---

### L'OEUF 19 €

En cocotte, crémeux de morilles, copeaux de jambon Iberique de cebo, et mouillette de pain bûcheron  
*Egg in a casserole dish, creamy morels, Iberian cebo ham shavings and country bread soldier*

HOTEL-ALPARENA.COM

PRIX NET AFFICHÉ 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 –

### **BOEUF** 28 €

À la gauloise en deux cuissons, joue confite, pommes Anna et filet rôti, sauce aux morilles  
*Beef gauloise-style with two different cookings, candied cheek, Anna potatoes and roasted fillet, morels sauce*

---

### **LÉGUMES D'HIVER** 38 €

En cocotte, cuisinés au curry et mijoté de homard  
*Winter vegetables in a casserole dish, cooked with curry and stewed lobster*

---

### **POULET DE BRESSE** 23 €

À la crème, estragon et vin jaune, pomme grenaille confite, endive braisée  
*Bresse chicken with cream, tarragon and yellow wine, candied baby potato and braised chicory*

---

### **VEAU** 21 €

Le paleron confit à la sauge, shiitaké, chou romanesco, pomme vitelotte  
*Veal chuck candied with sage, shiitake, romanesco, vitelotte potatoe*

---

### **CANARD** 19 €

Cuisiné en poke bowl, magret grillé au miel, graines de sésame, avocat, mangue et figues caramélisées, gingembre, huile de sésame et riz  
*Duck poke bowl, grilled duck breast fillet with honey, sesame seeds, avocado, caramelised mango and figs, ginger, sesame oil and rice*

---

### **SAUMON** 20 €

En pavé, raviolis de Royan, bouillon crémeux au céleri, noix et Beaufort  
*Salmon steak, raviolis, creamy broth with celery, walnuts and Beaufort cheese*

---

### **AROLLES** 26 €

Pâte Savoyarde liée à la bolognaise d'encornet, noix de Saint Jacques grillées, buisson d'oignons frits  
*Savoyard pasta thickened with squids bolognese, candied scallops and fried onions*

HOTEL-ALPARENA.COM

PRIX NET AFFICHÉ 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* 13 €

*Cheeses platter*

## *DESSERTS*

*- DESSERTS -*

PRÉPARÉS PAR NOTRE PÂTISSIERE  
PREPARED BY OUR PASTRY CHEF

*AMARETTO* 8,00 €

Préparé en tiramisu, envolée de mascarpone et cacao amer  
*Amaretto like a tiramisu with mascarpone and bitter cocoa*

*CHOCOLAT* 7,50 €

Au coeur coulant Nutella, glace chocolat blanc  
*Chocolate with creamy Nutella and white chocolate ice cream*

*FRUITS FRAIS DE SAISON* 8,50 €

En brochette, fondue au chocolat  
*Seasonal fruits onto a skewer, chocolate fondue*

*POMME* 7,50 €

Rôtie au beurre demi-sel, caramel, pâte feuilletée, crème glacée frite ?  
*Roasted apple with salted butter, caramel, puff pastry, fried ice cream*

*CRÊPES* 7,50 €

Sauce Suzette, sorbet mandarine  
*Pancakes with Suzette sauce and mandarin sorbet*

*POIRE* 8,50 €

Pochée et gratinée à la crème d'amande, sabayon au cidre de Savoie  
*Poached peer au gratin with almond cream, zabaione with Savoy cider*

*CAFÉ OU THÉ GOURMAND* 14 €

Assortiment de mignardises maison  
*Gourmet coffee or tea*  
*An assortment of bite size home-made desserts served with coffee or tea*

HOTEL-ALPARENA.COM

PRIX NET AFFICHÉ EN EUROS - 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 -

### *DAME BLANCHE* 8,50 €

Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly.

*Vanilla ice cream, warm chocolate sauce, whipped cream.*

### *COOKIE MEE* 9,50 €

1 boule de Crème glacée Chocolate Cookie Ben & Jerry's avec des morceaux de cookie,

1 boule de glace nutty, 1 boule de glace vanille, sauce au chocolat, Chantilly

*1 scoop of Ben & Jerry's chocolate cookie ice cream with cookie chunks, 1 scoop of nutty ice cream,*

*1 scoop of vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream*

### *MONT BLANC* 8,50 €

Meringue, crème de marrons, glace vanille, chocolat chaud, Chantilly

*Meringue, chestnut cream, vanilla ice cream, warm chocolate and whipped cream*

### *GOURMANDINE* 9 €

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

*White chocolate ice cream with brownie chunks, warm chocolate sauce, praline ice cream  
with hazelnuts slivers, whipped cream and chocolate flakes.*

### *MYRTILLE MELBA* 8,50 €

Glaces myrtille, vanille, myrtilles, coulis fruits rouges, chantilly, amandes)

*Blueberry and vanilla ice creams, blueberries, red fruits coulis, whipped cream and almonds*

## LES ALCOOLISÉES - WITH ALCOHOL -

### *COLONEL* 8 €

Sorbet citron, Vodka 3 cl.

*Lemon sorbet, Vodka 3 cl.*

### *VITA* 8 €

Sorbet citron, Limoncello 3 cl.

*Lemon sorbet, Limoncello 3cl.*

HOTEL-ALPARENA.COM

PRIX NET AFFICHÉ EN EUROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.