

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Lundi -on Monday-

Salade Savoyarde

Salade verte, copeaux de Beaufort, tomates,
lard paysan de Savoie grillé, croûtons, noix, oeuf parfait 62°C
Green salad, Beaufort cheese shavings, tomatoes, grilled
Savoy bacon, croutons, nuts, « perfectly cooked egg » 62°C

Pièce de faux-filet grillé,

Sauce poivre, gratin dauphinois, poêlée de champignons
Grilled sirloin steak, pepper sauce, potatoes gratin,
stir fried mushrooms

Tarte aux noix du Dauphiné, crème anglaise

Nuts pie with custard

Notre restaurant Alpagio vous propose également, sur réservation, de découvrir nos spécialités :

Fondues, raclettes, pierrades...

Our restaurant Alpagio also offers you, on reservation, to discover our specialties:
Fondues, raclettes, pierrades...

envies de changer - desire to change

Entrées – Starters

NOIX DE SAINT JACQUES ET SAUMON

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

FOIE GRAS

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

L'OEUF

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

COURGE

En velouté à la tête de moine
Marrow velouté with « tête de moine » cheese

Plats – Main courses

POULET DE BRESSE

À la crème, estragon et vin jaune, pommes grenaille confites, endive braisée
Bresse chicken with cream, tarragon and yellow wine, candied baby potatoes, braised chicory

SAUMON

En poke bowl, légumes, sauce sésame
Saumon grillé, riz, avocat, oignons, citron vert, pois gourmand
Poke bowl with salmon, vegetables, sesame sauce:
grilled salmon, rice, avocado, onions, lime and mangetout

L'ITALIAN BURGER

Bun's, steak haché frais Charolais, mozzarella di bufala, tomates séchées, oignons rouges caramélisés, roquette, mayonnaise, frites soufflées
Buns, fresh minced Charolais beef, mozzarella di bufala, dried tomatoes, caramelized red onions, arugula, mayonnaise and puffed French fries

VEAU

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

Desserts – Desserts

Préparés par notre pâtissière - Prepared by our pastry chef

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

Cheeses platter

AMARETTO

Préparé en tiramisu, envolée au mascarpone et cacao amer

Amaretto like a tiramisu with mascarpone and bitter cacao

CHOCOLAT

Au coeur coulant Nutella, glace chocolat blanc

Chocolate with creamy Nutella and white chocolate ice cream

POMME

Rôtie au beurre demi sel, caramel, pâte feuilletée,

crème glacée frite

Roasted apple with salted butter, caramel, puff pastry, fried ice cream

hotel-alparena.com

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

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Mardi -on Tuesday-

Cocotte de ravioles à la truffe noire aux champignons,

chips de lard

Raviolis in a casserole dish with black truffles and mushrooms, bacon crisps

Blanquette de veau aux petits légumes

Veal blanquette with vegetables

Brioche au pralin façon pain perdu,

Glace caramel beurre salé

Praline brioche French toast-style,
salted caramel ice cream

Notre restaurant Alpagio vous propose également, sur réservation, de découvrir nos spécialités :

Fondues, raclettes, pierrades...

Our restaurant Alpagio also offers you, on reservation, to discover our specialties:

Fondues, raclettes, pierrades...

envies de changer - desire to change

Entrées – Starters

NOIX DE SAINT JACQUES ET SAUMON

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

FOIE GRAS

En ravioles, sauce crémeuse aux champignons

Foie gras raviolis, creamy sauce with mushrooms

L'OEUF

En cocotte, crémeux de morilles, copeaux jambon Iberique de cebo et mouillette de pain bucheron

Egg in a casserole dish with creamy morels, Iberian cebo ham shavings and country bread soldier

COURGE

En velouté à la tête de moine

Marrow velouté with « tête de moine » cheese

Plats – Main courses

POULET DE BRESSE

À la crème, estragon et vin jaune, pommes grenaille confites, endive braisée

Bresse chicken with cream, tarragon and yellow wine, candied baby potatoes, braised chicory

SAUMON

En poke bowl, légumes, sauce sésame

Saumon grillé, riz, avocat, oignons, citron vert, pois gourmand

Poke bowl with salmon, vegetables, sesame sauce:

grilled salmon, rice, avocado, onions, lime and mangetout

L'ITALIAN BURGER

Bun's, steak haché frais Charolais, mozzarella di bufala, tomates séchées, oignons rouges caramélisés, roquette, mayonnaise, frites soufflées

Buns, fresh minced Charolais beef, mozzarella di bufala, dried tomatoes, caramelized red onions, arugula, mayonnaise and puffed French fries

VEAU

Le paleron confit à la sauge, shiitaké, chou romanesco, pomme vitelotte

Veal chuck candied with sage, shiitake, romanesco, vitelotte potatoe

Desserts – Desserts

Préparés par notre pâtissière - Prepared by our pastry chef

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

Cheeses platter

AMARETTO

Préparé en tiramisu, envolée au mascarpone et cacao amer

Amaretto like a tiramisu with mascarpone and bitter cacao

CHOCOLAT

Au coeur coulant Nutella, glace chocolat blanc

Chocolate with creamy Nutella and white chocolate ice cream

POMME

Rôtie au beurre demi sel, caramel, pâte feuilletée,

crème glacée frite

Roasted apple with salted butter, caramel, puff pastry, fried ice cream

hotel-alparena.com

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

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Notre restaurant Alpagio vous propose également, sur réservation, de découvrir nos spécialités :

Fondues, raclettes, pierrades...

Our restaurant Alpagio also offers you, on reservation, to discover our specialties:

Fondues, raclettes, pierrades...

Mercredi -on Wednesday-

Moza di bufala crémeuse au pesto sicilien et copeaux de spianata grillés

Creamy mozza di bufala with sicilian pesto
and grilled spianata shavings

Pavé de saumon grillé, sauté de légumes frais

Grilled salmon steak, sautéed fresh vegetables

Moelleux au chocolat, cœur coulant Nutella, glace chocolat blanc

Chocolate fondant, creamy Nutella,
white chocolate ice cream

envies de changer - desire to change

Entrées – Starters

NOIX DE SAINT JACQUES ET SAUMON

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

FOIE GRAS

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

L'OEUF

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

COURGE

En velouté à la tête de moine
Marrow velouté with « tête de moine » cheese

Plats – Main courses

POULET DE BRESSE

À la crème, estragon et vin jaune, pommes grenaille
confites, endive braisée
Bresse chicken with cream, tarragon and yellow wine,
candied baby potatoes, braised chicory

SAUMON

En poke bowl, légumes, sauce sésame
Saumon grillé, riz, avocat, oignons, citron vert, pois gourmand
Poke bowl with salmon, vegetables, sesame sauce:
grilled salmon, rice, avocado, onions, lime and mangetout

L'ITALIAN BURGER

Bun's, steak haché frais Charolais, mozzarella di bufala,
tomates séchées, oignons rouges caramélisés,
roquette, mayonnaise, frites soufflées
Buns, fresh minced Charolais beef, mozzarella di bufala,
dried tomatoes, caramelized red onions, arugula,
mayonnaise and puffed French fries

VEAU

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

Desserts – Desserts

Préparés par notre pâtissière - Prepared by our pastry chef

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

Cheeses platter

AMARETTO

Préparé en tiramisu, envolée au mascarpone et cacao amer
Amaretto like a tiramisu with mascarpone and bitter cacao

CHOCOLAT

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

POMME

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

hotel-alparena.com

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

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Jeudi -on Thursday-

Carpaccio

Épais de bœuf saisi comme un tataki, vinaigrette huile d'olive et moutarde à l'ancienne, roquette et copeaux de parmesan
Beef thick steak tataki-style, olive oil and wholegrain mustard vinaigrette, arugula and parmesan shavings

Magret de canard rôti aux fruits rouges,

gratin de crozets

Roasted duck breast with red fruits, crozets gratin

Tarte tatin traditionnelle

et sa boule vanille

Traditional tatin tart with a scoop
of vanilla ice cream

Notre restaurant Alpagio vous propose également, sur réservation, de découvrir nos spécialités :

Fondues, raclettes, pierrades...

Our restaurant Alpagio also offers you, on reservation, to discover our specialties:

Fondues, raclettes, pierrades...

envies de changer - desire to change

Entrées – Starters

NOIX DE SAINT JACQUES ET SAUMON

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

FOIE GRAS

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

L'OEUF

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

COURGE

En velouté à la tête de moine
Marrow velouté with « tête de moine » cheese

Plats – Main courses

POULET DE BRESSE

À la crème, estragon et vin jaune, pommes grenaille confites, endive braisée
Bresse chicken with cream, tarragon and yellow wine, candied baby potatoes, braised chicory

SAUMON

En poke bowl, légumes, sauce sésame
Saumon grillé, riz, avocat, oignons, citron vert, pois gourmand
Poke bowl with salmon, vegetables, sesame sauce:
grilled salmon, rice, avocado, onions, lime and mangetout

L'ITALIAN BURGER

Bun's, steak haché frais Charolais, mozzarella di bufala, tomates séchées, oignons rouges caramélisés, roquette, mayonnaise, frites soufflées
Buns, fresh minced Charolais beef, mozzarella di bufala, dried tomatoes, caramelized red onions, arugula, mayonnaise and puffed French fries

VEAU

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

Desserts – Desserts

Préparés par notre pâtissière - Prepared by our pastry chef

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

Cheeses platter

AMARETTO

Préparé en tiramisu, envolée au mascarpone et cacao amer

Amaretto like a tiramisu with mascarpone and bitter cacao

CHOCOLAT

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

POMME

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

hotel-alparena.com

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

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Vendredi -on Friday-

Panna cotta au foie gras de canard,
pommes caramélisées et mouillette de pain d'épice
Panna cotta with duck foie gras, caramelized apples
and gingerbread soldier

**Aiguillettes de volaille
au vin jaune et morilles,
risotto**

Thin strips of poultry with yellow wine
and morels, risotto

**Crumble poire chocolat
aux noisettes**

Pear and chocolate crumble with hazelnuts

Notre restaurant Alpagio vous propose également, sur réservation, de découvrir nos spécialités :

Fondues, raclettes, pierrades...

Our restaurant Alpagio also offers you, on reservation, to discover our specialties:

Fondues, raclettes, pierrades...

envies de changer - desire to change

Entrées – Starters

NOIX DE SAINT JACQUES ET SAUMON

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

FOIE GRAS

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

L'OEUF

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

COURGE

En velouté à la tête de moine
Marrow velouté with « tête de moine » cheese

Plats – Main courses

POULET DE BRESSE

À la crème, estragon et vin jaune, pommes grenaille
confites, endive braisée
Bresse chicken with cream, tarragon and yellow wine,
candied baby potatoes, braised chicory

SAUMON

En poke bowl, légumes, sauce sésame
Saumon grillé, riz, avocat, oignons, citron vert, pois gourmand
Poke bowl with salmon, vegetables, sesame sauce:
grilled salmon, rice, avocado, onions, lime and mangetout

L'ITALIAN BURGER

Bun's, steak haché frais Charolais, mozzarella di bufala,
tomates séchées, oignons rouges caramélisés,
roquette, mayonnaise, frites soufflées
Buns, fresh minced Charolais beef, mozzarella di bufala,
dried tomatoes, caramelized red onions, arugula,
mayonnaise and puffed French fries

VEAU

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

Desserts – Desserts

Préparés par notre pâtissière - Prepared by our pastry chef

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

Cheeses platter

AMARETTO

Préparé en tiramisu, envolée au mascarpone et cacao amer
Amaretto like a tiramisu with mascarpone and bitter cacao

CHOCOLAT

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

POMME

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

hotel-alparena.com

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

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Samedi -on Saturday-

Dentelle de parmesan au tartare de saumon,

mascarpone, kumquats & coriandre

Salmon tartare with parmesan crisps, mascarpone,
kumquats and coriander

Dos de cabillaud rôti,

crémeux au poireau et ravioles du Royans

Roasted cod loin, creamy leeks and raviolis

Tarte aux myrtilles

Blueberries pie

Notre restaurant Alpagio vous propose également, sur réservation, de découvrir nos spécialités :

Fondues, raclettes, pierrades...

Our restaurant Alpagio also offers you, on reservation, to discover our specialties:

Fondues, raclettes, pierrades...

envies de changer - desire to change

Entrées – Starters

NOIX DE SAINT JACQUES ET SAUMON

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

FOIE GRAS

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

L'OEUF

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

COURGE

En velouté à la tête de moine
Marrow velouté with « tête de moine » cheese

Plats – Main courses

POULET DE BRESSE

À la crème, estragon et vin jaune, pommes grenaille
confites, endive braisée
Bresse chicken with cream, tarragon and yellow wine,
candied baby potatoes, braised chicory

SAUMON

En poke bowl, légumes, sauce sésame
Saumon grillé, riz, avocat, oignons, citron vert, pois gourmand
Poke bowl with salmon, vegetables, sesame sauce:
grilled salmon, rice, avocado, onions, lime and mangetout

L'ITALIAN BURGER

Bun's, steak haché frais Charolais, mozzarella di bufala,
tomates séchées, oignons rouges caramélisés,
roquette, mayonnaise, frites soufflées
Buns, fresh minced Charolais beef, mozzarella di bufala,
dried tomatoes, caramelized red onions, arugula,
mayonnaise and puffed French fries

VEAU

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

Desserts – Desserts

Préparés par notre pâtissière - Prepared by our pastry chef

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

Cheeses platter

AMARETTO

Préparé en tiramisu, envolée au mascarpone et cacao amer
Amaretto like a tiramisu with mascarpone and bitter cacao

CHOCOLAT

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

POMME

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

hotel-alparena.com

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

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Dimanche -on Sunday-

Bisque crémeuse de homard
aux pépites de Saint Jacques,
croûtons dorés

Creamy lobster bisque with scallops, roasted croutons

Mijoté de joue de boeuf
à l'ancienne,

oignons grelots et champignons,
pomme purée

Traditional stewed beef cheek, baby onions
and mushrooms, mashed potatoes

Tiramisu au citron et Limoncello

Lemon tiramisu and Limoncello

Notre restaurant Alpagio vous propose
également, sur réservation, de découvrir
nos spécialités :

Fondues, raclettes, pierrades...

Our restaurant Alpagio also offers you,
on reservation, to discover our specialties:

Fondues, raclettes, pierrades...

envies de changer - desire to change

Entrées – Starters

NOIX DE SAINT JACQUES ET SAUMON

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

FOIE GRAS

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

L'OEUF

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

COURGE

En velouté à la tête de moine
Marrow velouté with « tête de moine » cheese

Plats – Main courses

POULET DE BRESSE

À la crème, estragon et vin jaune, pommes grenaille
confites, endive braisée
Bresse chicken with cream, tarragon and yellow wine,
candied baby potatoes, braised chicory

SAUMON

En poke bowl, légumes, sauce sésame
Saumon grillé, riz, avocat, oignons, citron vert, pois gourmand
Poke bowl with salmon, vegetables, sesame sauce:
grilled salmon, rice, avocado, onions, lime and mangetout

L'ITALIAN BURGER

Buns, steak haché frais Charolais, mozzarella di bufala,
tomates séchées, oignons rouges caramélisés,
roquette, mayonnaise, frites soufflées
Buns, fresh minced Charolais beef, mozzarella di bufala,
dried tomatoes, caramelized red onions, arugula,
mayonnaise and puffed French fries

VEAU

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

Desserts – Desserts

Préparés par notre pâtissière - Prepared by our pastry chef

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

Cheeses platter

AMARETTO

Préparé en tiramisu, envolée au mascarpone et cacao amer

Amaretto like a tiramisu with mascarpone and bitter cacao

CHOCOLAT

Au coeur coulant Nutella, glace chocolat blanc

Chocolate with creamy Nutella and white chocolate ice cream

POMME

Rôtie au beurre demi sel, caramel, pâte feuilletée,

crème glacée frite

Roasted apple with salted butter, caramel, puff pastry,
fried ice cream

hotel-alparena.com

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