



VOTRE SEMAINE GOURMANDE

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

ENTRÉES -STARTERS-

GARLIC BREAD

Pain de campagne au beurre d'ail, parfaitement grillé
Country toasted bread with garlic butter

RAVIOLES DE HOMARD

Bouillon de coquillages au parfum d'agrumes,
ravioles de homard et cerfeuil tubéreux confits au beurre demi-sel
*Lobster ravioli : shellfish broth citrus fruits flavoured,
lobster ravioli and chervil candied tubers with salted butter*

LE POTAGE

Butternut, huile de noisette, espuma aux cèpes
Soup : butternut, hazelnut oil, ceps mousse

NOIX DE SAINT JACQUES & SAUMON

Marinés au yuzu et wakamé, gelée de Vodka
Scallops and salmon: marinated with yuzu and wakamé, Vodka jelly

FOIE GRAS

Mi-cuit en marbré
Semi-cooked foie gras marble cake style

LOEUF

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

TATAKI DE BOEUF

Mariné à la sauce soja, huile de sésame, gingembre et sweet chili sauce, roquette aux copeaux de parmesan
Beef tataki marinated with soy sauce, sesame oil, ginger and sweet chili sauce, arugula with Parmesan shavings

LE VEGAN

Dahl de lentilles au curry et légumes d'hiver
Lentils dahl with curry and winter vegetables

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

PLATS - MAIN COURSES -

BOEUF

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

POULET DE BRESSE

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

VEAU

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

CANARD

Tournedos farci au foie gras, pommes poêlées à l'Armagnac,
jus de canard monté au foie gras, purée de tarbais
*Duck : tournedos stuffed with foie gras, potatoes pan-fried with Armagnac,
duck juice with foie gras, tarbais beans purée*

BURGER ANGUS

Bun's, viande black Angus 180g, sauce morilles, roquette, panne montagnarde, Tomme de Savoie
Bun's, black Angus meat 180g, morels sauce, arugula, panne montagnarde (smoked bacon), Savoy Tomme cheese

BAR

Filet de bar mariné au saté, légumes de saison, lait de coco au curry rouge et tuile de riz soufflé
Sea bass fillet marinated with saté, seasonal vegetables, coconut milk with red curry and puffed rice biscuit

OMELETTE

aux truffes et œufs bio, roquette
Omelette with truffles and organic eggs, arugula

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Nous vous proposons
également la

SUGGESTION DU CHEF

et l'ensemble de nos

SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

*Ask for our Chef suggestion
& all Mountain specialities*



ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES - MOUNTAIN SPECIALITIES -

Minimum 2 personnes, sauf Tartiflette
Minimum 2 persons, except for Tartiflette

TARTIFLETTE MAISON

Pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon fondu et gratiné, salade verte
Home-made Tartiflette : potatoes, bacon strips, onions, melted and browned Reblochon, green salad

FONDUE SAVOYARDE ET SALADE VERTE

Classic Savoyard fondue and green salad

FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté et Beaufort fondus, parfumés au vin blanc et Kirsch, morilles, servis avec une salade verte
Savoyard fondue with morels : dices of bread to deep into a pot of melted Emmental, Comté and Beaufort, flavoured with white wine and Kirsch, morels, served with green salad

FONDUE AU BEAUFORT ET CIDRE DE SAVOIE

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Beaufort fondu, parfumé au cidre de Savoie, accompagnée de lamelles de jambon cru et de pommes de terre en robe des champs
Beaufort and Savoy cider fondue : dices of bread to deep into a pot of melted Beaufort, flavoured with Savoy cider, served with raw ham flakes and jacket potatoes

RACLETTE GRANDE TRADITION

Fromage fondu servi avec son assiette de charcuteries, pommes de terre parfumées au lard et laurier
Traditional raclette : melted cheese served with cold meats platter, potatoes flavoured with bacon and bay leaves

PIERRADE TRADITIONNELLE

Tranches de boeuf, accompagnées de frites, 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise
Slices of beef ready to grill on a hot stone served with French fries & 3 sauces: Tartare sauce, cocktail sauce and mayonnaise

PIERRADE ROYALE

Tranches de boeuf, magret de canard et volaille, accompagnées de frites, 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise
Slices of beef, duck breast fillet & poultry, ready to grill on a hot stone, served with French fries & 3 sauces : tartare sauce, cocktail sauce and mayonnaise



ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

PLATEAU DE FROMAGES

Assortiment de fromages affinés, salade & confiture

Assortment of matured cheeses with salad & jam

DESSERTS -DESSERTS-

CHOCOLAT

Au coeur coulant Nutella, glace chocolat blanc

Chocolate with creamy Nutella, white chocolate ice cream

FRUITS FRAIS DE SAISON

En brochette, fondue au chocolat

Fresh seasonal fruits onto a skewer, chocolate fondue

MACARON MYRTILLES

Macaron en demi-coque, mousse myrtilles, compotée de myrtilles et fruits rouges frais

Blueberries macaroon, blueberries mousse, blueberries compote and fresh red fruits

CITRON

Coque chocolat blanc garnie de citron meringué

Lemon : white chocolate hull stuffed with lemon meringue

MONT BLANC

Coque meringue et crème de marrons, diplomate à la vanille, moelleux aux noix

Meringue and chestnut cream hull, vanilla diplomate cake, nuts fondant

MULTI FRUITS

Salade de fruits de saison Maison

Homemade seasonal fruits salad

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

GLACES - ICE CREAMS -

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly
Vanilla ice cream, warm chocolate sauce, whipped cream

COOKIE MEE

Glace Chocolate Cookie Ben & Jerry's avec des morceaux de cookie,
glace nutty, glace vanille, sauce au chocolat, Chantilly
Ben & Jerry's chocolate cookie ice cream with cookie chunks, nutty ice cream,
vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

GOURMANDINE

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

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

Sorbet citron, Vodka 3cl
Lemon sorbet, Vodka 3cl

DOLCE VITA

Sorbet citron, Limoncello 3cl
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.



ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE

LA ROSIERE 1850