

ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

ENTRÉES -STARTERS-

GARLIC BREAD 6,90 €

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

RAVIOLES DE HOMARD 21 €

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 12 €

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

NOIX DE SAINT JACQUES & SAUMON 18 €

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

FOIE GRAS 21 €

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

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

LE VEGAN 14,90 €

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

TATAKI DE BOEUF

	XL 120g	XXL 180g
16,90 €		21,90 €

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

ASSIETTE DE FRITES 5 €
French fries plate

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

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

POULET DE BRESSE

23 €

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

21 €

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

CANARD

28 €

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

29,90 €

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

26 €

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

22,90 €

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

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

PLATEAU DE FROMAGES 15 €

Assortiment de fromages affinés, salade & confiture
Assortment of matured cheeses with salad & jam

DESSERTS
- DESSERTS -

CHOCOLAT 7,50 €

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

FRUITS FRAIS DE SAISON 8,50 €

En brochette, fondue au chocolat
Fresh seasonal fruits onto a skewer, chocolate fondue

MACARON MYRTILLES 7,50 €

Macaron en demi-coque, mousse myrtilles, compotée de myrtilles et fruits rouges frais
Blueberries macaroon, blueberries mousse, blueberries compote and fresh red fruits

CITRON 7,50 €

Coque chocolat blanc garnie de citron meringué
Lemon : white chocolate hull stuffed with lemon meringue

MONT BLANC 7,50 €

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 6,90 €

Salade de fruits de saison Maison
Homemade seasonal fruits salad

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 €

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 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 3cl
Lemon sorbet, Vodka 3cl

DOLCE VITA 8 €

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.