



VOTRE SEMAINE GOURMANDE

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

ENTRÉES -STARTERS-

L'ENTRÉE DU JOUR

Voir ardoise
Starter of the day

LA SOUPE DU JOUR

Soup of the day

SAUMON ET GAMBAS

En gravlax, crème de sésame, avocat et focaccia
Gravlax salmon, sesame cream, avocado and focaccia

L'OEUF

Bio, cuit à 64°, crème de morilles, chou-rave, cèleri et pommes grenailles,
chips de jambon et mouillettes de pain brioché
Organic egg cooked 64°, morels cream, kohlrabi, celery & baby potatoes, ham crisps & brioche soldiers

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES SAVOYARDES

Noisette de Jambon Savoyard, terrine du moment, saucisson aux noisettes,
panne montagnarde, jambon blanc braisé

Cold meats platter :
Savoy raw ham, seasonal terrine, hazelnut sausage, local bacon, braised ham

FALAFEL

Boulettes croustillantes de pois chiche, mousseline de betterave jaune au cumin,
pickles de chioggia, salade croquante et graines de courge

Crispy chickpea meatballs, mashed yellow beetroots with cumin,
chioggia pickles, crusty salad & marrow seeds

SALADE SAVOYARDE

Mesclun, tomates confites, noix caramélisées, croûtons, jambon de Savoie,
copeaux de Beaufort AOP, œuf parfait

Arugula, confit tomatoes, caramelized walnuts, croutons, local raw ham, slices of Beaufort AOP, egg cooked 64°

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

PLATS - MAIN COURSES -

LA SUGGESTION DU JOUR

Voir ardoise / Main dish of the day

POULET FERMIER

Ballotine de poulet fermier, mousseline truffée, poêlée de pommes grenailles, carottes glacées, choux de Bruxelles et pleurotes, sauce crémeuse aux morilles
Free range chicken ballotine, truffled mousseline, fried baby potatoes, candied carrots, Brussels sprouts & oyster mushrooms, creamy sauce with morels

PIÈCE DU BOUCHER

Polenta au Beaufort et légumes du jour, sauce poivre ou gorgonzola
Butcher's cut. Polenta with Beaufort and vegetables of the day, pepper sauce or gorgonzola

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE

A la plancha, pommes grenailles, panais et cébette, sauce au foie gras, crumble de jambon de Savoie
Plancha-grilled black Iberian pork, fried baby potatoes, parnship, cebette onions and foie gras sauce, Savoy ham crumble

RISOTTO AUX CÈPES

Riz carnaroli, oeuf bio cuit à 64°, roquette, noix de pécan rôties et crispy parmigiano
Carnaroli rice risotto with ceps, organic egg cooked 64°, arugula, roasted pecan nuts and crispy parmigiano

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

Crème au lard fumé, panne montagnarde, parmesan, œuf parfait
Cream with smoked bacon, parmesan, egg cooked 65°

BAR

Filet de bar grillé, poêlée de gnocchis de pommes de terre aux herbes fraîches, shiitake, pousses d'épinard et tombée de poireaux, beurre blanc au citron confit
Grilled bass fillet, fried potatoes gnocchis with fresh herbs, shiitake, spinach shoots, braised leeks, butter with candied lemon



ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Ou / Or

TRADITION DES ALPAGES - MOUNTAIN SPECIALITIES -

(sur réservation) Minimum 2 personnes, sauf Tartiflette
(on reservation) Minimum 2 persons, except for Tartiflette

TARTIFLETTE MAISON

Pommes de terre, poitrine fumée savoyarde,

oignons grillés, Reblochon fondu AOP

Potatoes, Savoy smoked bacon, grilled onions, melted Reblochon AOP

FONDUE SAVOYARDE CLASSIQUE ET CHARCUTERIES

pain à plonger dans un caquelon de Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP et Abondance fondus,
parfumés au vin blanc et Kirsch, servie avec une salade verte

Traditional Savoyard fondue served with green salad: dices of bread to deep into a pot of melted
Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP and Abondance cheese, flavoured with white wine and Kirsch

FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES

Servie avec une salade verte

Savoyard fondue with morels : served with green salad

RACLETTE GRANDE TRADITION

Raclette au lait cru de Savoie IGP médaille d'or 2020 servie avec son assiette de charcuteries savoyardes,
pommes de terre en robe des champs, et salade verte

Traditional raclette : melted cheese served with local cold meats platter, jacket potatoes & green salad

PIERRADE ROYALE

Tranches de magret, poulet fermier, boeuf & poitrine de porc, servies avec frites
ou gratin Savoyard, salade verte et 3 sauces : cèpes, poivre et gorgonzola

Slices of duck breast, free-range chicken, beef and pork belly,
served with french fries or Savoy gratin, green salad & 3 sauces: aioli, pepper and gorgonzola

Nos fondues sont réalisées exclusivement avec des fromages locaux
provenant de la Fromagerie de la Cochette sur les bords du lac d'Annecy.

Our fondues are made exclusively with local cheeses from
La Fromagerie de la Cochette close to Annecy lake.

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

Ou / Or

PIZZAS

-PIZZAS-

MARGARITA

Tomate, mozzarella, basilic *Tomato, mozzarella, basil*

REINE

Tomate, mozzarella, jambon blanc braisé, champignons
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

PESTO Y FUNGHI

Tomate, mozzarella, poêlée de champignons, pousses d'épinard, pistou de basilic
Tomato, mozzarella, pan-fried mushrooms, spinach leaves and basil pesto

4 FORMAGGI

Tomate, mozzarella, chèvre, Reblochon AOP, gorgonzola
Tomato, mozzarella, goat's cheese, Reblochon, gorgonzola

CAPRINE

Mascaepone, mozzarella, chèvre, roquette, miel de Savoie, noix caramélisées, réduction de vinaigre balsamique
Mascarpone cream, mozzarella, goat's cheese, caramelized nuts, Savoy honey, arugula, balsamic vinegar reduction

SAVOYARDI

Mascarpone, mozzarella, Reblochon AOP, oignons grillés, panne montagnarde, pommes de terre sautées
Fresh cream, mozzarella, Reblochon, grilled onions, dried pork breast, fried potatoes

ALPARENA

Tomate, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, jambon de Savoie, tomates confites, pistou de basilic frais
Tomato, mozzarella, arugula, parmesan, Savoy ham, sun dried tomatoes, basil pesto

BURRATA

Tomate, mozzarella, spianata calabra, burrata roquette, tomates confites, pistou de basilic frais
Tomato, mozzarella, Spianata Calabria, burrata, arugula, candied tomatoes, fresh basil pistou

SALMON

Mascarpone, ciboulette, mozzarella, saumon mariné, roquette, tomates confites, pistou de basilic
Mascarpone cream with chives, mozzarella, arugula, marinated salmon, sundried tomatoes, basil pesto

CALZONE MONT BLANC

Mascarpone truffée, mozzarella, gorgonzola, jambon blanc braisé et mesclun de saison
Mozzarella with truffle, mozzarella, gorgonzola, braized ham, seasonal arugula



ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

DESSERTS -DESSERTS-

CHOCOLAT

Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé
Smooth chocolate cake with caramel heart

SEMIFREDDO

Parfait glacé aux noisettes caramélisées et chocolat blanc, pot de sauce chocolat
Iced dessert with caramelized hazelnuts and white chocolate, chocolate sauce

LA TATIN

Aux pommes de Savoie
Tarte tatin with Savoy apples

MONT BLANC

Mousse de marrons, crème de marrons,
meringue et biscuit de Savoie
Chestnut mousse, chestnut cream, meringue and Savoy biscuit

PANNA COTTA

Ananas et fruits de la passion
Pineapple and passion fruits panna cotta

DESSERT DU JOUR

(voir ardoise)
Dessert of the day

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE
LA ROSIERE 1850

GLACES - ICE CREAMS -

CHAMOIX

Glaces caramel fleur de sel, vanille, praliné aux éclats de noisettes,
crème de marrons, crème en neige
*Salted caramel, vanilla, praline ice creams with hazelnuts slivers,
chestnut cream, whipped cream*

GOURMANDINE

Glace chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, glace praliné
aux éclats de noisettes, crème en neige, copeaux de chocolat
*White chocolate ice cream, brownies chunks, warm chocolate, praline ice cream
with hazelnuts slivers, whipped cream, chocolate shavings*

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud, crème en neige,
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

2 scoops of ice creams of your choice

Parfums : vanille, fraise, café, chocolat, chocolat blanc, praliné, caramel fleur de sel,
citron, menthe chocolat, myrtille, framboise, Génépi
*Flavours : vanilla, strawberry, coffee, chocolate, white chocolate, praline, salted caramel,
lemon, chocolate mint, blueberry, raspberry, Génépi*

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