

LA TABLE

de l'Alpaga

66, ALLÉE DES MARMOUSETS
74 120 MEGÈVE

balades gourmandes

EN 6 ÉTAPES

Balade autour de nos lacs de montagnes jusqu'aux pâturages
Menu servi pour l'ensemble de la table - 180 €

ACCORDS METS & VINS - 80 €

EN 8 ÉTAPES

Balade depuis l'eau salée jusqu'aux pâturages
Menu servi pour l'ensemble de la table - 210 €

ACCORDS METS & VINS - 95 €

TOUT VÉGÉTAL, EN 6 ÉTAPES

Balade entre clairières, forêts et nos maraîchers
Menu végétarien autour des produits de saison - 150 €

ACCORDS METS & VINS - 80 €

Nos accords mets et vins vous emmèneront à la découverte de vignobles remarquables parsemant les pentes et les vallées de l'arc alpin.

Viandes d'origine française
Prix nets en euros, taxes et service inclus
La liste des allergènes est disponible sur demande

Originaire du nord de l'Isère,
Alexandre Baule a noué des liens étroits avec les artisans.
Ils lui apportent, au rythme des saisons,
le fruit de leur pêche, de leur élevage et de leurs jardins.

Soucieux de préserver nos ressources naturelles,
il a à cœur de sublimer le produit dans son entièreté et de valoriser
le « vivier » qui s'offre à lui autour de L'Alpaga.
C'est tout un écosystème vivant qui doit continuer de nous inspirer
et de s'inscrire dans une démarche toujours plus responsable.

Alexandre Baule et ses équipes
vous souhaitent une agréable balade gourmande.



nos artisans

LES ARTS DE LA TABLE

Les Ateliers de Verre Ilaké - Les Ateliers Gouj à Entremont le Vieux
Céramiques Atelier du Prunier à Thones
Coutellerie Laguiole Village à Chamonix - Céramiste Anne Rabion à Magland

LES FRUITS ET LÉGUMES

Les Champs des Possibles à Viuz-en-Sallaz - Les Jardins de la Mottaz à Megève
La Pépinière Vessières à Saint Féliu d'Aval - Maison Belmaracher à Sciez

LE POISSON

Du Léman à l'Océan à Maxilly-sur-Léman
Jean-Marie Pedron, Les Jardins de la Mer au Croisic

LE PAIN & LES CÉRÉALES

Maison Bourdillat à Chamonix - GAEC Le Regain à Massongy

LA SALAISON & LA VIANDE

La Boucherie des Halles, Stéphane Milleret à Chambéry
Escargot Helix du Mont-Blanc à Magland - La Maison Baud à Villaz

LES ŒUFS & VOLAILLES

Les Volailles Mieral à Montrevel-en-Bresse

LES FROMAGES & LAITS

Les Coopératives du Val d'Arly - La Ferme de l'Abérieux à Cordon
Les Bergerie des 2 Savoie à Flumet

LE CHOCOLAT & LE CAFÉ

Shoukà à Chamonix

LE VINAIGRE, LE MIEL & LES ÉPICES

Vinaigrierie Artisanale Millefaut & Badin
Bastien Pugnât à Cordon - La Ferme au Safran de Pascal Joigneaux à La Thuile

NOS ÉQUIPES

CHEF DE CUISINE

Alexandre Baule

SECOND DE CUISINE

Florian Pereira

EN CUISINE

Paul-Habib Ouggourni

Nora Flacelière

Divesh Sharma Moothor

Nathan Bresson

John Galpin

Merwane Mouaci

Houssame Hamed Hejda

Mouheb Tlili

EN SALLE

Patrick Terzetti

Chiara Gionovesio

Nicolas Frikman

EN SOMMELLERIE

Maxence Versini

AU BAR

Hugo Harrer