

# LA TABLE

*de l'Alpaga*

Alexandre Baule

# NOS ARTISANS

## LES ARTS DE LA TABLE

Les Ateliers de Verre Ilaké - Les Ateliers Gouj à Entremont le Vieux  
Céramiques Atelier du Prunier à Thônes  
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'Avall - Maison Belmaraicher 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 Millet 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

Shoukâ à Chamonix

## LE VINAIGRE, LE MIEL & LES ÉPICES

Vinaigrierie Artisanale Millefeuait & 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**

Ammaar Gilani

Nora Flacelière

Divesh Sharma Moothor

Léo Duchêne

Hugo Viltet

Sabine Dumortier

Anushka Lodha

Emma Cahagnier

## **EN SALLE**

Sylvain Blanchon

Paul Lefèvre

Lucas Cudennec

## **EN SOMMELLERIE**

Maxence Versini

## **AU BAR**

Jérémy Ferlay

Hugo Harrer

# 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.*

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.

A handwritten signature in black ink, featuring a large, stylized initial 'A' followed by the name 'Alexandre' in a cursive script. The signature is underlined with a long, sweeping stroke.