



Entrées

Mosaïque d'Asperge, Jaune d'Œuf Confit et Crème aux Herbes

Saumon Gravlax, Croustillant et Crème d'Aneth

Tataki de boeuf, Condiment Sésame et Cacahuète

Velouté du Moment

Suggestion du Jour



Plats

Poitrine de Porc Confit au Ponzu, Purée de Petits Pois et Jus Réduit

Filet de Bar, Risotto de Betterave, Gel Orange et Espuma Citron

Tagliatelle au Curry Rouge, Légumes de Notre Maraicher et Coulis Basilic

Pièce du Boucher Individuelle, Pommes de Terre Grenaille, Poêlée de Légumes

Minimum 190 g

Pièce du Boucher à Deux, Pommes de Terre Grenaille, Poêlée de Légumes

Minimum 600 g - Supplément de 10€ par personne

Suggestion du Jour

Desserts

Assiette de Fromages de Savoie (Supplément de 2€)

Mille et Une Feuilles de Bretagne

Douceur Framboise, Vanille et Fleur d'Oranger

Rencontre Entre La Poire, Le Chocolat Et Le Whisky

Suggestion du Jour

Glace/Sorbet - Glaces des Alpes : 3,50 € | boule

Glace : Vanille, Stracciatella, Café, Noisette, Pistache, Amaréna, Noix de coco

Sorbet : Citron Jaune, Citron Vert, Framboise, Passion, Fraise, Mangue, Banane



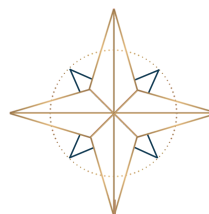
L'ALCHIMISTE

La table du Chef

Les Formules de l'Alchimiste

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **35 €**

Entrée + Plat + Dessert **41 €**



Menu du Marché du Midi

Le midi uniquement du Mardi au Vendredi

2 PLATS | 26 €

Entrée du Jour + Plat du Jour

ou

Plat du Jour + Dessert du Jour

3 PLATS | 31 €

Entrée du Jour

Plat du Jour

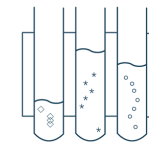
Dessert du Jour

Menu Apprenti -12 ans - 15 €

Viande ou Poisson du moment

Légumes de nos maraichers

Glace 2 boules ou Fondant chocolat Valrhona



GOLDEN SPRITZ

Cocktail du moment

Martini infusé au Basilic Fleur de Sureau Prosecco
12cl



Plat végétarien



An English version of our menu is available on request

Origines : Toutes nos viandes sont d'origine française.

Nous travaillons avec des produits locaux et de saison.

Liste des allergènes disponible sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix net service compris.

