



Entrées

Saint Jacques Snackées, Purée de Panais & Vanille de Madagascar **19 €**

Tartare De Boeuf Au Couteau & Fondue De Tomme De Savoie aux Truffes **17 €**

 Steak De Céleri Façon Teriyaki & Caviar D'Aubergine Fumée **16 €**

 Velouté de Potimarron, Éclats de Châtaigne & Huile Noisette **12 €**

Suggestion du Moment **14 €**



Plats

Filet De Sandre, Sauce Safranée & Fondue De Poireaux **27 €**

Souris d'Agneau Confité 18 heures, Purée de Vitelotte **26 €**

Porchetta de Veau de Tarentaise, Gratin de Pommes de Terre, Jus à la Mondeuse **25 €**

Côte de Boeuf Simmental, Pommes de Terre Grenaille, Petits Légumes **89 €**

Minimum 1 kg

Suggestion du Moment **24 €**



Desserts

Tarte aux Pommes, Gel Cidre, Sauce Caramel, Fève de Tonka **11 €**

Poire Pochée, Arlette Croustillante, Crème Montée au Mascarpone **11 €**

Financier Noisette, Suprêmes de Clémentine, Nuage de Yaourt **11 €**

Crème Brûlée Chartreuse Verte **11 €**

Glace/Sorbet - Glaces des Alpes : 3 boules au choix

Glace : Vanille, Chocolat, Café, Noisette, Pistache

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



L'ALCHIMISTE

La table du Chef



Menu du Moment

Selon Suggestion

2 PLATS | 35 €

Entrée & Plat

ou

Plat & Dessert

3 PLATS | 41 €

Entrée

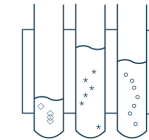
Plat

Dessert

Menu Apprenti -12 ans | 16 €

Viande ou Poisson du moment
Légumes de nos maraîchers

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.

