



L'ALCHIMISTE

La table du Chef

159€
par personne
Hors boisson

Une coupe
de champagne
offerte à minuit

M E N U

Réveillon

Mise en bouche

Cromesquis de Beaufort, espuma de cèpes

Entrée

Huîtres & Bloody Mary

*Option végétarienne : Pressé de céleri et truffe noire,
poire rôtie au miel de sapin, pain d'épices*

Poisson

Dos de cabillaud en croûte de noisettes,
risotto crémeux au Crémant de Savoie,
jus de volaille truffé

*Option végétarienne : medley de légumes
racines rôtis, risotto crémeux au Crémant
de Savoie, fumet de champignons truffés*

Viande

Filet de cerf rôti, fine purée de panais, topinambours rôtis,
sauce Grand Veneur à la Mondeuse, fondant Valrhona

Pré-dessert

Sorbet de citron monté au Prosecco

Dessert

Sphère chocolat (70%), crémeux caramel au beurre salé,
tuile cacao

Mignardises

Réservations par téléphone au 04 79 34 19 19 ou par mail : restaurant@goldentulipaixlesbains.com

Si vous souhaitez l'option végétarienne, merci de le préciser à la réservation.

Prépaiement de l'intégralité des menus requis à la réservation à titre de garantie.

Annulation sans frais jusqu'au 24 décembre 2024 inclus.