



Entrées

Du mardi au vendredi soir, le samedi midi & soir

- Oeuf parfait 63°C** 11€
sur fondue de topinambours, émulsion au raifort, chips de salsifis, cèpes poêlés
- Friandises de saucisse de veau** 17€
sur fondue de Tomme de Savoie truffée
- Crème de Chou-Fleur** 14€
salade d'hiver sautée au pignons et aux amandes, croustillant de pain aux anchois
- Charcuteries de mer fumées maison** 19€
prosciutto d'espardon au sapin, thon et saumon gravlax fumés au bois d'olivier et pickles maison
- Pressé de jarret de bœuf au vin rouge** 16€
salade de pommes granny aux raifort



Plats

Du mardi au vendredi soir, le samedi midi & soir

- Retour du pêcheur** 27€
risotto à la bergamote monté au mascarpone beurre nantais
- Civet de gibier de nos vallées** 25€
tournedos de polenta à la plancha, sauce aux fruits des bois
- Ballotine de poulet fermier aux cèpes et truffes** 24€
pommes de terre Pont Neuf, crème à la Rousette de Savoie
- Pièce du boucher** 24€
pommes grenailles rissolées, petits légumes, jus à la mondeuse
- Carré de porc cuisson basse température** 26€
fregola sarda à la Tomme de Savoie, sauce à la bière et miel de montagne
- Rôsti croustillant de pommes de terre** 21€
fondue de tomates au basilic, champignons des bois à l'ail et au persil

Desserts

Du mardi au vendredi soir, le samedi midi & soir

Suggestions du moment 10€

Glace/Sorbet de chez Renzo : 3€ | boule
Glace : Vanille, Chocolat, Noisette, Pistache, Amaréna
Sorbet : Citron, Framboise, Passion, Fraise

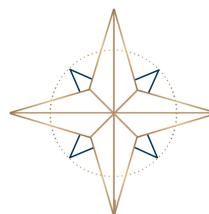


L'ALCHIMISTE

La table du Chef

Les Formules de l'Alchimiste

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **34 €**
Entrée + Plat + Dessert **39 €**



Buffet déjeunatoire

Du lundi au vendredi midi

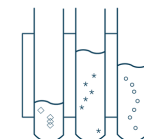
sélection d'entrées
plats chauds
assortiment de desserts

offre de lancement

29€
~~30€~~

Menu Apprenti - 12 ans - 12 €

Viande ou Poisson du moment
Légumes de nos maraichers
Glace 2 boules



GOLDEN SPRITZ

Cocktail du moment

Martini infusé au Basilic Fleur de Sureau Prosecco
12cl



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.

