



Entrées

Le Saumon	13€
<i>Mosaïque de saumon, crème de crevettes, gelée miel-gingembre, huile verte épicée</i>	
Le poulpe	14€
<i>Tentacule snacké, nuage de pomme de terre, chimichurri</i>	
Le cochon	14€
<i>Poitrine de porc frite, crème de pomme et pois</i>	
L'asperge	12€
<i>Asperge verte, hollandaise et crème de parmesan, poudre de pain</i>	



Plats

Retour de pêche	28€
<i>Poisson blanc et légumes oubliés, bouillon safrané</i>	
Le boeuf	32€
<i>Façon Rossini, gratin de macaronis et sa réduction</i>	
L'agneau	29€
<i>Carré d'agneau en croûte d'herbes, basse température, crème de ratatouille, jus corsé</i>	
Le champignon	25€
<i>Portobello façon milanaise, compotée de tomates au basilic, pamesan</i>	

Desserts

La fraise	12€
<i>Fraises en textures, crème en déclinaison, crumble</i>	
La poire	13€
<i>Poire pochée, crumble, ganache yuzu, espuma passion</i>	
Le chocolat	11€
<i>Chocolat en mousse, fruits rouges et crumble</i>	
L'alchimiste	11€
<i>Inspiration du chef</i>	

Du mardi au samedi soir



L'ALCHIMISTE

La table du Chef



Buffet déjeunatoire

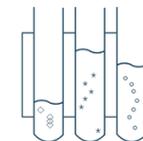
Du lundi au vendredi midi

sélection d'entrées
plats chauds
assortiment de desserts

29€

Menu Apprenti - 12 ans - 16 €

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.*

