



## Entrées

Du mardi au vendredi soir, le samedi midi & soir

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



## Plats

Du mardi au vendredi soir, le samedi midi & soir

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

## Desserts

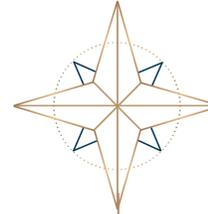
Du mardi au vendredi soir, le samedi midi & soir

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



## L'ALCHIMISTE

La table du Chef



### Buffet déjeunatoire

Du lundi au vendredi midi

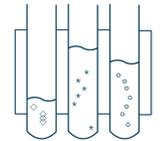
sélection d'entrées  
plats chauds  
assortiment de desserts

offre de lancement

29€  
~~30€~~

### 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.

