



## Entrées

Omble Chevalier Fumé, Concombre Grillé et Piment d'Espelette 13 €

Ravioles du Dauphiné (Label Rouge), Sauce Poulette et Chorizo 11 €  
Supplément truffe +5 €

Velouté du Moment 10 €

Suggestion du Jour 13 €



## Plats

Bavette d'Aloyau Simmental, Ecrasé de Pomme de Terre  
et Champignons Frais 28 €

Filet de Truite Rose, Mousseline de Butternut, Butternut Rôtie au Miel  
et Beurre Blanc à l'Orange 23 €

Ravioles du Dauphiné (Label Rouge), Sauce Poulette et Chorizo 19 €  
Supplément Truffe +5€

Suggestion du Jour 23 €

## Desserts

Assiette de Fromages chez Romain Guibert 10 €

Riz au Lait aux Parfums Bretons 10 €

La Création Banoffee 10 €

Mangue, Passion et Vanille en Harmonie 10 €

Suggestion du Jour 10 €

Glace/Sorbet de chez Renzo : 3€ | boule

Glace : Vanille, Chocolat, Noisette, Pistache, Amaréna  
Sorbet : Citron, Framboise, Passion, Fraise



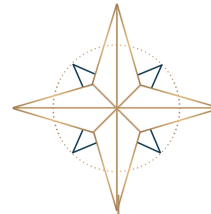
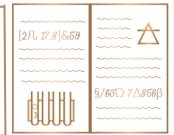
L'ALCHIMISTE

La table du Chef

## Les Formules de l'Alchimiste

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 34 €

Entrée + Plat + Dessert 39 €



## Menu du Marché du Midi

Le midi uniquement du Mardi au Vendredi

2 PLATS | 22 €

Entrée du Jour + Plat du Jour

ou

Plat du Jour + Dessert du Jour

3 PLATS | 28 €

Entrée du Jour

Plat du Jour

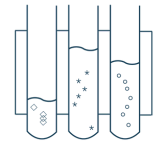
Dessert du Jour

## 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



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.

