



L'ALCHIMISTE

La table du Chef

Bienvenue

Un alchimiste transforme les éléments bruts en éléments nobles. Cette définition traduit précisément le travail de notre équipe et de notre Chef. Chaque jour, ils s'évertuent à vous concocter des plats à partir de produits qualitatifs et de saison, soigneusement sélectionnés.

Aussi créatif qu'un alchimiste, notre Chef vous propose un mélange de saveurs raffinées dans chacune de ses assiettes qui ravira tous vos sens. Des suggestions de vins vous seront faites pour accompagner en finesse vos mets.

Nous vous souhaitons une très bonne dégustation.

Quelle est l'origine de nos viandes ?

Agneau, Poulet, Boeuf (bavette) : France / Boeuf (entrecôte) : Argentine

Tous les prix s'entendent TTC et service compris. Les boissons ne sont pas comprises dans les menus.

Liste des allergènes disponible sur demande à l'accueil du restaurant.



SUGGESTIONS ESTIVALES

TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU SAMEDI

Rosace de Melon et Nectarine
Jambon Serrano, Réduction de Vin Rouge et Fraises - 14 € 🍃

Méli-Mélo de Tomates de Couleur, Burrata à l'Huile d'Olive Basilic - 14 €

Carpaccio de Boeuf, Pommes Paille - 14 €

Salade à l'Italienne :
Avocat, Crevettes, Artichauts Confits, Olives, Tomates Confites - 13 €

Salade de l'Alchimiste :
Haricots Verts, Pois Gourmands, Échalotes, Oignons Rouges, Magret de Canard Fumé, Fêta
Assaisonnée à l'Huile de Noisette - 14 € 🍃



ENTRÉES

Tatin de Tomates Cerises Servie Froide, Crèmeux de Chèvre Frais,
Gelée de Tomates au Basilic - 10 € 🌿

Bisque d'Écrevisses, Oeuf Bio Poché,
Salpicon de Légumes Verts - 12 €

Gaspacho de Concombre, Carpaccio d'Ombre Chevalier en Gravelax - 12 €
Une version végétarienne vous est proposée avec un Carpaccio de Légumes 🌿

Aiguillette de Saumon Mariné à la Betterave, Crèmeux de Ricotta - 10 €

Suggestion Entrée de la Semaine - 8 €

Entrée du Jour - 8 €



PLATS

Selle d'Agneau Rôtie (« l'Allaiton Gréfeuille » d'Aveyron), Bayaldi de Légumes d'Été,
Sorbet Balsamique, Jus à l'Ail - 28 €

Suprême de Poulet Fermier de Challans Cuisson Basse Température,
Déclinaison de Légumes et Fruits Caramélisés, Sauce Aigre Douce - 20 €

Pêche selon le Choix du Chef, Riz Vénéré comme un Risotto,
Fenouil Confit, Beurre Blanc à l'Anis Étoilé - 22 €

Entrecôte de Bœuf d'Argentine, Frites de Patates Douces,
Sauce à la Moutarde au Moût de Raisin - 28 €

Risotto Verde à la Crème de Roquette et Girolles,
Copeaux de Grana Padano - 14 € 🍃

Bavette de Bœuf race Aubrac, Fricassée de Pommes de Terre Grenailles,
Sauce Échalote - 18 €

Escalope de Saumon, Linguines, Sauce Vierge de Tomates au Basilic - 19 €

Suggestion Plat de la Semaine - 18 €

Plat du Jour - 18 €



FROMAGES

Assiette de Fromages Affinés par Romain Guibert - 10 €

Bavarois de Bleu de Bonneval , Crumble aux Noix et Figs Fraîches - 12 €

DESSERTS

Palette de Glaces et Sorbets 3 boules (Renzo Artisan Glacier) - 9 €
Nos Parfums : Menthe-Chocolat, Caramel, Vanille, Chocolat, Yaourt, Verveine, Citron,
Fraise des Bois, Framboise, Pêche de Vigne, Cassis, Ananas

Sablé au Citron et au Thym, accompagné de son Sorbet - 9 €
Shooter digestif à la Vodka sur demande + 5 €

Déclinaison autour de la Menthe et du Chocolat - 9 €

Corne d'Abondance au Chocolat et son Mélange de Fruits Rouges de Saison - 9 €

Fruit du Moment Parfumé au Romarin, Glace Vanille, Financier aux Amandes - 8 €

Ile Flottante, Soupe de Fraises et Basilic - 7 €

Dessert du Jour - 8 €



Prix service compris

MENU DU MARCHÉ

2 Plats (Entrée + Plat ou Plat + Dessert) - 24 €

3 Plats (Entrée + Plat + Dessert) - 32 €

Entrée du Jour ou Entrée de la Semaine

Plat du Jour ou Plat de la Semaine

Dessert du Jour

MENU ENFANT

12 € / Moins de 12 ans

PLAT

1/2 portion Plat du Jour

ou

Steak ou Nuggets ou Poisson Pané

Pommes Rissolées ou Légumes de Saison ou Pâtes

DESSERT

Glace 2 boules (Parfum au Choix)

ou

Moelleux au Chocolat

BOISSON

Grenadine



Prix service compris
Boisson non comprise

MENU DÉCOUVERTE

48 €

AMUSE-BOUCHE

Bisque d'Écrevisses,
Salpicon de Légumes Verts

ENTRÉE

Gaspacho de Concombre,
Carpaccio d'Omble Chevalier en Gravelax
ou
Tatin de Tomates Cerises Servie Froide, Crèmeux de Chèvre Frais,
Gelée de Tomates au Basilic

PLAT

Pêche selon le Choix du Chef, Riz Vénéré comme un Risotto,
Fenouil Confit, Beurre Blanc à l'Anis Étoilé
ou
Selle d'Agneau Rôtie (« l'Allaiton Gréfeuille » d'Aveyron), Bayaldi de Légumes d'Été,
Sorbet Balsamique, Jus à l'Ail

FROMAGE

Bavarois de Bleu de Bonneval , Crumble aux Noix et Figues Fraîches

DESSERT

Au Choix parmi les Desserts de notre Carte



Prix service compris
Boisson non comprise



L'ALCHIMISTE

La table du Chef

Bar - Restaurant l'Alchimiste
16, avenue Charles de Gaulle - 73100 Aix-les-Bains
04 79 34 19 19 - lalchimiste@goldentulipaixlesbains.com
www.restaurantlalchimiste.com