



## Entrées - 13€

**Pressé foie gras de canard**, marbré au cacao et épices douces, gelée de vin épicé réduit et bescoin toasté (Supplément de 2 €)

**Œuf de poule heureuse** : cuit à 63,5°, mousseline de céleri à l'huile fumée, escargots et émulsion d'ail

**Fromage de chèvre frais** : en nougat aux fruits secs et pointe de miel, sarrasin soufflé et poires pochées

**Vittello tonato 2.0** : mignon de veau rosé, cuit basse température, thon mi-cuit en croûte de sésame, sauce César

**Ravioles du Dauphiné**, bouillon végétal à la verveine

**Suggestion du soir**



## Plats - 23€

**Burger de bœuf Black Angus à l'italienne**

Talaggio, coppa croustillante, tomates séchées et roquette, pommes de terre confites

**Poitrine de cochon** confite aux épices, sauce paloise crémeuse et déclinaison de maïs

**Truite en pavé** juste snackée, beurre nantais au vieux rhum ambré et risotto nero

**Filet de canette cuit en basse température** rôti aux dragées, gastrique au vinaigre de cidre, pommes rattes confites à la graisse de canard et girolles

**Quinoa** crémeux, au lait de coco et légumes de saison, chantilly de pain grillé et huile de sarrasin torréfié

**Suggestion du soir**



## Desserts - 10€

**Assiette de fromages régionaux**

**Cigarette chocolat et tonka**, avec son crémeux noisette et son caramel tonka

**Trio de pavlova** pamplemousse et marron

**Fraîcheur citron**, accompagnée de son croustillant et sorbet citron

**Parfait**, café et Baileys, croquant chocolat

**Suggestion du soir**

**Glace/Sorbet de chez Renzo : 3€ | boule**

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



L'ALCHIMISTE

*La table du Chef*

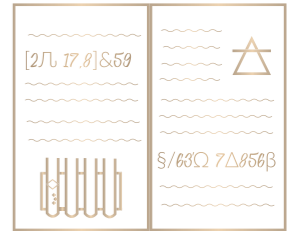
## Les Formules de l'Alchimiste

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 32 €**

Daily Starter + Main Course or Main Course + Dessert

**Entrée + Plat + Dessert 39 €**

Daily Starter + Main Course + Dessert



## Menu du Marché

**2 PLATS | 19 €**

- Entrée du Jour + Plat du Jour  
- Plat du Jour + Dessert du Jour

**2 COURSES**

- Daily Starter + Daily Main Course  
- Daily Main Course + Daily Dessert

**3 PLATS | 24 €**

Entrée du Jour + Plat du Jour  
+ Dessert du Jour

**3 COURSES**

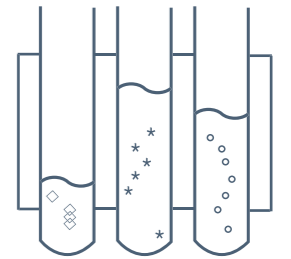
Daily Starter + Daily Main Course  
+ Daily Dessert

## Menu Apprenti - 12 ans - 12 €

Steak haché ou Fish and chips

Purée de pomme de terre  
et-ou légumes de saison

Glace 2 boules ou moelleux au chocolat



## GOLDEN SPRITZ

Cocktail du moment

Martini infusé au Basilic

Fleur de Sureau

Prosecco  
12 cl



Plat végétarien

**An English version of our menu is available on request**

**Boeuf** : nés, élevés et abattus en Irlande. Liste des allergènes disponible sur demande.

**Prix net service compris.**

