



Entrées - 13€

La Seiche en tagliatelles compotée de tomates confites et mayonnaise au yuzu

L'asperge Verte lait Ribot, poutargue d'œuf et crumble d'olives noires

La Poire de Bœuf en tataki, marinée aux saveurs japonisantes, crème de citrons confits

L'Œuf mollet, crémeux de panais miso, herbes fraîches et leur coulis

Le Tourteau en effiloché aux agrumes avec le Fenouil en 3C : confit, cru et crème et fèves (Supplément 2 €)

Suggestion du soir



Plats - 23€

Le Cabillaud rôti en croûte de morilles, endive farcie aux noix et Comté, hollandaise à l'huile de noix

Risotto aux asperges vertes et morilles, Pecorino Romano et pignons de pin

La Picanha de Bœuf Angus, la véritable sauce café de Paris, pomme paillasson et artichauts braisés (Supplément 4 €)

Le Burger de l'Alchimiste, pain à l'encre de seiche, steak haché Angus, sauce moutarde au miel et whisky, Tomme à l'ail des ours, piperade, roquette (Option végétarienne possible)

Fricassée de volaille au vin du Jura, polenta aux herbes fraîches et carotte glacée

Suggestion du soir



Desserts - 10€

Assiette de fromages régionaux

Lemon cake et son cœur crémeux de citron Kalamansi, mascarpone à la vanille, billes de yuzu, sorbet et tuile citron

Tarte Rhubarbe, Fraise et Huile d'olive. Compotée de rhubarbe et crémeux d'huile d'olive sur pâte sablée aux agrumes. Rhubarbe et fraises confites accompagnées d'une tige de rhubarbe comme un bonbon.

Soufflé au chocolat, classique mais délicieux, couronné de son disque croquant au chocolat 64%

Riz au lait vanille, cerclé de crème parfumée à la rose. Cœur surprise de panna cotta extra-fraîche, émulsion framboise – rose et framboises fraîches.

Suggestion du soir

Glace/Sorbet de chez Renzo : 3€ | boule

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



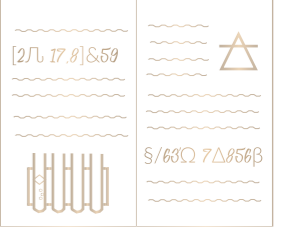
L'ALCHIMISTE

La table du Chef

Les Formules de l'Alchimiste

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

Entrée + Plat + Dessert **39 €**



Menu du Marché du Midi

Le midi uniquement du Lundi au Vendredi

2 PLATS | 19 €

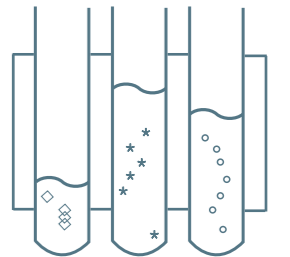
Entrée du Jour + Plat du Jour
ou
Plat du Jour + Dessert du Jour

3 PLATS | 24 €

Entrée du Jour
Plat du Jour
Dessert du Jour

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

Picanha Boeuf : Origine Irlande, Poire de Boeuf : Origine U.E, Steak haché : origine Royaume-Uni
et élaboré en France, Volaille : origine U.E

Liste des allergènes disponible sur demande.

Prix net service compris.

