



Entrées - 13€

Crèmeux de pomme de terre façon île flottante : crèmeux de pomme de terre au lard fumé et son île de crème fouettée

Millefeuille de foie gras et poire : un délicieux mariage entre le foie gras, le pain d'épices et la poire pochée au vin rouge (Supplément 3 €)

Œuf à la coque revisité : jaune d'œuf coulant accompagné de sa chantilly à l'aneth et de son caviar (Supplément 1,5 €)

Tartare de truite blanche de la maison Murgat : Pain de mie grillé surmonté d'un tartare de truite blanche au piment d'Espelette

Cheesecake à la betterave : saumon fumé sur son cheesecake au fromage de chèvre et à la betterave servi avec son pain de seigle

Suggestion du soir



Plats - 23€

Ballotine de volaille farcie aux cèpes et châtaignes, risotto de crozets au Beaufort, jus réduit

La tartiflette déstructurée en chaud et en froid, le plat signature du Chef : pomme de terre farcie à la crème d'oignons et lardons, servie avec une glace de Reblochon et un crumble de lard fumé

Paccheri farcis : pâtes farcies avec un effiloché de porc cuit basse température et sa sauce à la courge légèrement relevée

Noix de Saint-Jacques et panais façon risotto : Saint-Jacques snackées, risotto de panais, émulsion de thé matcha

Carré d'agneau snacké, écrasé de petits pois, anchois et sucrose assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et citron vert

Suggestion du soir



Desserts - 10€

Assiette de fromages régionaux

L'Exotisme : crèmeux de citronnelle sur son lit de caramel à la passion, déclinaison de coco, combawa et perle de yuzu

L'Automnal : dessert surprise de notre Chef Pâtissier aux saveurs de l'automne

Le Gourmand : financier à la pistache et crèmeux de chocolat noir 64% parsemé de noisettes caramélisées, sauce chocolat et Gianduja

La Douceur : Entremet vanille et noisette. Confit de poire et sa brunoise, crème de marron, compotée de poire et son sorbet

Suggestion du soir

Glace/Sorbet de chez Renzo : 3€ | boule

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



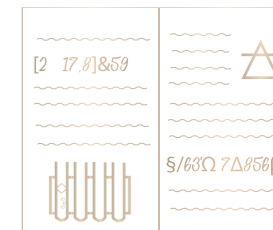
L'ALCHIMISTE

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 €

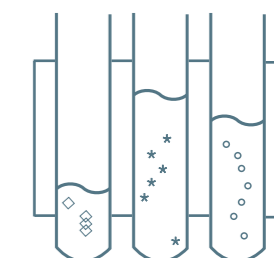
Entrée du Jour + Plat du Jour
ou
Plat du Jour + Dessert du Jour

3 PLATS | 24 €

Entrée du Jour
Plat du Jour
Dessert du Jour

Menu Apprenti - 12 ans - 12 €

Steak haché ou Poisson pané
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



An English version of our menu is available on request



Agneau : de Savoie, Porc : France, Volaille : Rhône-Alpes

Liste des allergènes disponible sur demande.

Prix net service compris.