



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, frais et de saison, soigneusement sélectionnés auprès de producteurs régionaux.

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 ?

Veau : France ; Agneau : France ; Poulet : France ; Boeuf : 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.



ENTRÉES

Œuf Poché Bio et sa Salade d'Asperges Vertes Cuites et Crues,
Chips de Lard Paysan et Pop-Corn - 12 € 

Douceur de Crabes et Crevettes au Safran, Petits Légumes,
Servie Froide ou Chaude - 14 €

Marbré de Volaille Fermière, Barigoule d'Artichauts au Foie Gras de Canard,
Vinaigrette de Noisette - 16 €

Suggestion Entrée de la Semaine - 12 €

Entrée du Jour - 8 €



PLATS

Selle d'Agneau Rôtie (« l'Allaiton Gréfeuille » d'Aveyron), Tajine de Légumes Printaniers,
Jus au Curcuma - 28 €

Quasi de Veau (Race Montbéliarde), Pommes Paillason,
Jus à l'Ail Violet - 22 €

Également proposé dans une version « Côte de Veau sans Os » à 32 €

Pêche du Jour, Déclinaison de Poireaux,
Beurre Blanc à l'Estragon
Le tarif varie selon le retour du marché

Entrecôte de Bœuf d'Argentine, Espuma de Pommes Charlotte, Pommes Paille,
Sauce à la Moutarde au Moût de Raisin - 28 €

Tomate Coeur de Boeuf confite à l'Huile d'Olive et Sirop d'Érable, Mozzarella Di Bufala,
Tuile de Pain Tomatée - 14 € 🍃

Suggestion Plat de la Semaine - 22 €

Plat du Jour - 18 €



FROMAGES

Assiette de Fromages Affinés par Romain Guibert - 10 €

Cigare de Beaufort, Vinaigrette à la Framboise et ses Mendiants - 12 €

DESSERTS

Palette de Glaces et Sorbets (Renzo Artisan Glacier) - 10 €

Nos Parfums : Café, Caramel, Vanille, Chocolat, Yaourt, Verveine, Citron,
Fraise, Framboise, Pêche de Vigne, Rhubarbe, Ananas

Tartelette Pomme et Rhubarbe, Sorbet Rhubarbe - 10 €

Crèmeux de Chocolat Guayaquil et Gingembre, Sablé tout Chocolat - 11 €

Verrine de Citron Vert, Ganache au Mascarpone et à la Vanille de Madagascar - 10 €

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

Plat du jour

Dessert du jour

MENU ENFANT

12 € / Moins de 12 ans

PLAT

1/2 portion Plat du Jour ou Pêche du Jour

ou

Burger du Chef

DESSERT

Glace 2 boules (Parfum au Choix)

ou

Moelleux au Chocolat



Prix service compris
Boisson non comprise

MENU DÉCOUVERTE

48 €

AMUSE-BOUCHE

Marbré de Volaille Fermière, Barigoule d'Artichauts au Foie Gras de Canard,
Vinaigrette de Noisette

ENTRÉE

Œuf Poché Bio et sa Salade d'Asperges Vertes Cuites et Crues,
Chips de Lard Paysan et Pop-Corn

ou

Douceur de Crabes et Crevettes au Safran, Petits Légumes,
Servie Froide ou Chaude

PLAT

Pêche du Jour, Déclinaison de Poireaux,
Beurre Blanc à l'Estragon

ou

Selle d'Agneau Rôtie (« l'Allaiton Gréfeuille » d'Aveyron), Tajine de Légumes Printaniers,
Jus au Curcuma

FROMAGE

Cigare de Beaufort, Vinaigrette à la Framboise et ses Mendiants

DESSERT

Tartelette Pomme et Rhubarbe, Sorbet Rhubarbe

ou

Crèmeux de Chocolat Guayaquil et Gingembre, Sablé tout Chocolat



Prix service compris
Boisson non comprise

À PARTAGER

De 6 à 14 personnes - sur réservation 48h à l'avance

Carré de Veau et Garniture Printanière - 32 € / Personne

Échine de Porc Confité Basse Température,
Poêlée de Pommes de Terre Rattes - 16 € / Personne

Canard ou Poulet à l'Orange Servi Entier,
Fricassée de Carottes - 18 € / par Personne

Épaule Confité de Sept Heures aux Aromates - 24 € / Personne
Également proposé dans une version « Gigot d'Agneau Confit » à 28 € / Personne

Risotto de Riz Vénéré au Grana Padano et à la Roquette - 16 € / Personne



Prix service compris



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