



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, Veau : 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.



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

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 €

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), Tajine de Légumes Printaniers,
Jus au Curcuma - 28 €

Quasi de Veau (Race Montbéliarde), Tian de Légumes,
Jus à l'Ail Violet - 22 €
Également proposé dans une version « Côte de Veau sans Os » à 32 €

Pêche selon le Choix du Chef, Déclinaison de Poireaux,
Beurre Blanc à l'Estragon - 22 €

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

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

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

Escalope de Saumon, Tagliatelles, 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 €

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

DESSERTS

Palette de Glaces et Sorbets (Renzo Artisan Glacier) - 9 €

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

Tartelette Pomme et Rhubarbe, Sorbet Rhubarbe - 9 €

Crèmeux de Chocolat Guayaquil et Gingembre, Sablé tout Chocolat - 9 €

Verrine de Citron Vert, Ganache au Mascarpone et à la Vanille de Madagascar - 9 €

Salade de Pêches 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

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

ENTRÉE

Oeuf 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 selon le Choix du Chef, Déclinaison de Poireaux,
Beurre Blanc à l'Estragon

ou

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

FROMAGE

Cigare de Beaufort , Vinaigrette à la Framboise et ses Mendiants

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