

Bienvenue

ENTRÉES

Entrée du Jour | 10 €

Daily Starter

Méli-Mélo de Légumineuses et Mendiants, Poires et Raisins, Condiment Yaourt-Cumin | 10 €

Medley of Leguminous Plants and Salt Cakes, Peers and Grapes, Condiment Yogurt Cumin

Tempura de Filets de Perche au Paprika, Sauce Allégée au Fromage Blanc, Échalotes et Estragon | 10 €

Perch Fillet Tempura with Paprika, Light White Cheese Sauce, Shallots and Tarragon

Cappellacci de Butternut, Jus à la Noisette, Copeaux de Parmesan | 12 €

Cappellacci of Butternut, Hazelnuts Juice, Shavings of Parmesan Cheese

Effeillée d'Aile de Raie aux Agrumes, Salade de Mâche, Vinaigrette d'Herbes | 12 €

Shredded Skate Wing with Citrus Fruits, Lamb's Lettuce, Herb-Based Vinaigrette

Velouté de Châtaigne à l'Huile de Truffes, Escalope de Foie Gras Poêlée, Émulsion à l'Ail | 15 €

Chestnut Soup with Truffle Oil, Pan-Fried Foie Gras, Garlic Emulsion

PLATS



Plat du Jour | 18 €

Daily Main Course

Risotto de Courge à l'Abondance, Chips de Pain | 18 €

Squash Risotto with Abondance Cheese and Bread Crisps

Blanquette de Sandre à la Marjolaine, Écrasé de Pommes de Terre | 20 €

Pike-Perch Blanquette with Marjoram, Mashed Potatoes

Suprême de Poulet Fermier Noir, Supions, Légumes d'Automne, Bouillon de Persil | 21 €

Black Free-Range Chicken Supreme, Squids, Fall Vegetables, Parsley Stock

Cuissot de Porcelet en Effilochée, Cuisson Basse Température, Raisins et Champignons du Moment | 22 €

Pulled Pork, Low Temperature Cooking, Grapes and Seasonal Mushrooms

Fricassée de Faisan au Cidre, Pommes Fruits et Pommes Fondantes | 23 €

Fricassee of Pheasant with Cider, Apples and Melting Potatoes

Noix de St Jacques, Déclinaison de Carottes, Émulsion à l'Orange | 24 €

Scallops, Carrots, Orange Emulsion

Filet de Bœuf Race Salers, Purée de Topinambours à l'Huile de Truffes, Jus au Poivre de Sichuan | 25 €

Beef Fillet (Salers Race), Mashed Jerusalem Artichoke with Truffle Oil, Sichuan Pepper Juice



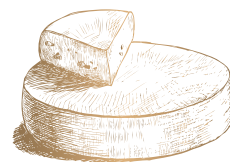
L'ALCHIMISTE

La Table du Chef

FROMAGES

Nougat de Chèvre Frais aux Fruits de Saison, Salade de Jeunes Pousses | 9 €

*Fresh Goat Cheese with Seasonable Fruits,
Young Lettuce Shoots*



Assiette de Fromages Affinés par Romain Guibert | 10 €

Dish of Ripened Cheeses by Romain Guibert

DESSERTS

Dessert du Jour | 8 €

Daily Dessert



Palette de Glaces et Sorbets 3 boules Renzo Artisan Glacier | 9 €

Parfums Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel, Noisette, Yaourt, Génépi

Parfums Sorbets : Framboise, Myrtille, Citron, Mandarine

Ice Cream and Sorbets Palette (Renzo Artisan Glacier) 3 Scoops

Ice Cream Flavours : Vanilla, Chocolate, Caramel, Nuts, Yoghurt, Genepi

Sorbet Flavours : Raspberry, Blueberry, Lemon, Mandarin

Rocher Moelleux Chocolat, Noisettes | 9 €

Chocolate Rocher, Hazelnuts

Tartelette Crème Brulée au Safran, Clémentine Confite,

Sorbet Mandarine | 9 €

Crème Brûlée Tart with Saffron, Candied Clementine, Mandarin Sorbet

Macaron à la Crème de Marrons et Chocolat Blanc,

Noisettes et Glace Yaourt | 9 €

Chestnut Cream and White Chocolate Macaroon, Hazelnuts, Yoghurt Ice Cream

Cheesecake à la Menthe et au Citron Vert | 9 €

Mint and Lime Cheesecake

Entremet Pommes, Poires, Coings au Sirop d'Érable, Sorbet Génépi | 9 €

Apple, Pear, Quince Entremet with Maple Syrup, Genepi Sorbet

MENU DU MARCHÉ

Tous les midis du lundi au vendredi | *From monday to friday lunch*

2 PLATS | 19 €

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

2 COURSES

- *Daily Starter and Main Course*
- *Daily Main Course and Dessert*

3 PLATS | 24 €

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

3 COURSES

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



L'ALCHIMISTE

La Table du Chef

MENU ENFANT | 12 €

Jusqu'à 12 ans | *Until 12 years old*

PLAT AU CHOIX

1/2 Portion du Plat du Jour

Steak haché

Nuggets

Poisson Pané

MAIN COURSE TO CHOOSE

1/2 Portion of the Daily Main Course

Steak

Nuggets

Breaded Fish

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Pommes Rissolées

Légumes de Saison

Pâtes

TRIMMING TO CHOOSE

Fried Potatoes

Seasonal Vegetables

Pasta

DESSERT AU CHOIX

Glaces 2 Boules

Moelleux au Chocolat

DESSERT TO CHOOSE

2-scoop Ice Cream

Chocolate Cake



INFORMATIONS

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Liste des allergènes disponible sur demande.

Prix net service compris.

All our meats are of French Origin.

List of allergens is available on request.

Net prices include service.

Partagez votre expérience !



lalchimiste.aixlesbains



L'Alchimiste



lalchimiste.aixlesbains



L'ALCHIMISTE

La table du Chef

Midi | Lunch : 12h - 14h Soir | Dinner : 19h - 22h
Brunch le dimanche de 11h à 14h - *Brunch on Sunday from 11 am to 2 pm*

16 avenue Charles De Gaulle 73 100 AIX LES BAINS
+334 79 34 19 19 | www.restaurantlalchimiste.com