



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 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 ?

Boeuf Race Aubrac : Aubrac , FR ; Pintade : France ; Veau Race Montbéliarde : Rhône-Alpes, FR
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.

An alchemist turns raw elements into noble elements. This meaning reflects precisely the work of the Chief and his team. Every day, they prepare meals from qualitative products carefully selected. As creative as an alchemist, our Chief offers you a mixture of refined flavours in every dish that will delight your senses. We will also recommend you the perfect wine to enjoy your dishes in a good way.

We wish you a delightful tasting.

Where do our meats come from ?

*Beef Aubrac Race : Aubrac, FR ; Guinea Fowl : France ; Veal Monbéliarde Race : Rhône-Alpes, FR
All prices include VAT and service. Drinks are not included in the menus. List of allergens is available on request at the restaurant reception.*



MENU DU MARCHÉ

MARKET MENU

LE MIDI UNIQUEMENT, DU LUNDI AU VENDREDI
EVERY LUNCH, FROM MONDAY TO FRIDAY

2 Plats | 19 €

Entrée du Jour + Plat du Jour | *Daily Starter + Daily Main Course*
OU Plat du Jour + Dessert du Jour | *OR Daily Main Course + Daily Dessert*

3 Plats | 24 €

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour | *Daily Starter + Daily Main Course + Daily Dessert*

MENU ENFANT

CHILDREN'S MENU

Moins de 12 ans | *until 12 years old* | 12 €

PLAT | MAIN COURSE

1/2 Portion Plat du Jour | *1/2 Portion of the Daily Main Course*
OU Steak ou Nuggets ou Poisson Pané | *OR Steak or Nuggets or Breaded Fish*
Pommes Rissolées ou Légumes de Saison ou Pâtes | *Fried Potatoes or Seasonal Vegetables or Pasta*

DESSERT

Glace 2 boules (Parfum au Choix) | *Two-Scoop Ice Cream (flavour of your choice)*
OU Moelleux au Chocolat | *OR Soft Chocolate Cake*

BOISSON | DRINK

Grenadine | *Grenadine*



Prix service compris | *Price includes service*
Boisson non comprise | *Drinks are not included*

MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

32 €

ENTRÉE | STARTER

Entrée du Jour | *Daily Starter*

ou | *or*

Crème d'Endives, Coulis de Persil et Feuilleté de Jambon « Rostello »
Cream of Endives Soup, Parsley Sauce and « Rostello » Ham Laminated

ou | *or*

Thon mi-Cuit Laqué, Salade de Chou Rouge aux Fruits, Coulis de Betterave Rouge
Semi-Cooked Lacquered Tuna, Red Cabbage Salad with Fruits, Beetroot Coulis

PLAT | MAIN COURSE

Plat du Jour | *Daily Main Course*

ou | *or*

Fricassée de Pintade Fermière au Cidre, Pommes de Terre Fondantes,
Oignons Grelots et Champignons du Moment
Guinea Fowl Fricassee with Cider, Melting Potatoes, Spring Onions and Seasonal Mushrooms

DESSERT

Dessert du Jour | *Daily Dessert*

ou | *or*

Rocher Moelleux Chocolat, Noisettes
Chocolate Rocher, Hazelnuts

ou | *or*

Ile Flottante à la Crème de Pistache, Amandes Caramélisées
Floating Island with Pistachio Cream, Caramelized Almonds



Prix service compris | *Price includes service*
Boisson non comprise | *Drinks are not included*

ENTRÉES STARTERS

Salade de Lentilles Vertes du Puy, Fruits et Légumes Rôtis,
Vinaigrette de Cidre à l'Estragon | 10 € 
Green Lentil Salad, Roasted Fruits and Vegetables, Cider Vinaigrette with Tarragon

Crème d'Endives, Coulis de Persil et Feuilleté de Jambon « Rostello » | 10 €
Cream of Endives Soup, Parsley Sauce and « Rostello » Ham Laminated




Thon mi-Cuit Laqué, Salade de Chou Rouge aux Fruits,
Coulis de Betterave Rouge | 11 €
Semi-Cooked Lacquered Tuna, Red Cabbage Salad with Fruits, Beetroot Coulis

Bisque d'Écrevisses et Œuf Poché | 12 €
Crayfish Bisque and Poached Egg

Ravioles de Volaille au Foie Gras, Bouillon Crémé aux Morilles | 12 €
Poultry Ravioles with Foie Gras, Morels Creamy Stock



PLATS MAIN COURSES

Risotto au Beaufort  et Carottes des Sables | 14 €  
Risotto with Beaufort Cheese, Carrots

Fricassée de Pintade Fermière au Cidre, Pommes de Terre Fondantes,
Oignons Grelots et Champignons du Moment | 19 €
Guinea Fowl Fricassee with Cider, Melting Potatoes, Spring Onions and Seasonal Mushrooms

Omble Chevalier, Sauce Chartreuse, Déclinaison de Poireaux | 22 €
Artic Char, Chartreuse Sauce, Leeks

Pavé de Filet de Veau Race Montbéliarde, Légumes de Saison,
Crème Persillée aux Escargots | 25 €
Veal Fillet, Seasonal Vegetables, Cream with Parsley and Snails

Entrecôte de Bœuf Race Aubrac, Frites de Patate Douce,
Sauce Moutarde au Moût de Raisin | 28 €
Rib Beef Steak, Sweet Potato Fries, Mustard Grape Must Sauce

Plat du Jour | 18 euros
Daily Main Course

 plat végétarien | *vegetarian course*

 sans gluten | *gluten free*



Prix service compris | *Price includes service*

FROMAGES

CHEESES

Assiette de Fromages Affinés par Romain Guibert | 10 €
Dish of Ripened Cheeses by Romain Guibert

Cromesquis de Reblochon , Salade de Mâche à l'Huile de Noix et Noisette | 9 €
Reblochon Cromesquis, Lamb's Lettuce Salad with Nut and Hazelnut Oil

DESSERTS

Palette de Glaces et Sorbets 3 boules (Renzo Artisan Glacier) | 9 €
Nos Parfums Glace : Génépi, Vanille, Chocolat, Caramel, Noisette, Yaourt
Nos Parfums Sorbet : Ananas, Framboise, Citron, Mandarine
Ice Cream and Sorbets Palette (Renzo Artisan Glacier)
Ice-Cream Flavours : Genépi, Vanilla, Chocolate, Caramel, Hazelnut, Yoghurt
Sorbet Flavours : Pineapple, Raspberry, Lemon, Mandarin

Rocher Moelleux Chocolat, Noisettes | 9 € 
Chocolate Rocher, Hazelnuts

Sphère Meringuée aux Fruits Exotiques, Sorbet Ananas | 9 € 
Meringue with Exotic Fruits, Pineapple Sorbet

Ile Flottante à la Crème de Pistache, Amandes Caramélisées | 7 € 
Floating Island with Pistachio Cream, Caramelized Almonds

Crumble Destructuré à la Clémentine, Sorbet Mandarine | 9 €
Clementine Crumble with Mandarin Sorbet

Croquant Spéculoos Citron Meringué | 9 €
Speculoos and Lemon Crunchy Biscuit with Meringue





L'ALCHIMISTE

La table du Chef

Bar - Restaurant l'Alchimiste
16, avenue Charles de Gaulle - 73100 Aix-les-Bains
04 79 34 19 19 - reservation@goldentulipaixlesbains.com
www.restaurantl'alchimiste.com