



L'ALCHIMISTE

*La table du Chef*

MENU  
DE NOËL 24.12

Coupe de Champagne

.....

Panna Cotta d'Écrevisses,  
Coulis de Persil

.....

Médallions de Foie Gras au Cacao,  
Sauce Chocolat au Poivre de Sèchuan,  
et Gelée de Clémentine, Brioche

Ou

Cannelloni d'Ombre Chevalier  
et Saumon à la Crème de Ricotta,  
Coulis de Cresson

.....

Pavé de Cerf au Vin Rouge de Savoie,  
Pommes Dauphines  
et Ballotine de Légumes d'Hiver

Ou

St Jacques Juste Snackées,  
Paillasson de Patate Douce,  
Endive Braisée à l'Orange  
et Beurre d'Agrumes

.....

Macaron Mangué, Ananas,  
Coulis de Fruits Exotiques  
et Glacé Chocolat Blanc

Ou

Bûche Glacée Gianduja

.....

Café et Mignardises

55 €

MENU DE LA  
SAINT SYLVESTRE 31.12

**Amuse-bouche**

Cône de Foie Gras, Confit de Betteraves  
à la Moutarde de Moût de Raisin

.....

Marbré de Légumes Oubliés à la Truffe,  
Médallion de Ballotine de Chapon

.....

Lotte à l'Américaine

.....

Chartreuse et Granité Citron Vert

.....

Paleron de Veau Braisé  
Cuisson Basse Température  
à la Mode Stroganoff,  
Bouquetière de Légumes  
et Rose de Pomme Charlotte

.....

Bavarois de St Félicien,  
Vinaigrette à la Clémentine,  
Crumble de Noix et Noisettes

.....

Chocolat, Fève de Tonka et Caramel

.....

Café et Mignardises

95 €



L'ALCHIMISTE

*La table du Chef*

## BRUNCH EN FÊTE !

25/12/19

et

01/01/20

11h30 à 14h

Terrine Terre et Mer  
Coquillages et Crustacés

Pains Spéciaux  
Tartes, Quiches, Verrines  
Plats Chauds

Plateau de Fromages de nos Régions  
Buffet de Pâtisseries

Panier de Fruits Exotiques

Boissons Chaudes  
Jus de Fruits et Cocktails Détox

Coupe de Champagne

45 €  
par  
personne

Bouquet de surprises à découvrir sur place !