



## Entrées - 13 €

Bœuf comme un Tataki, Jaune d'Œuf Confit, Sarrasin

Asperges à la Flamme, Maquereau Mariné, Crème de Raifort

Légumes d'Ici comme une Tartelette, Gel de Sapin, Vinaigrette Perlée

Suggestion du Jour



## Plats - 23 €

Mignon de Veau, Carottes de nos Maraîchers, Citron et Cumin

Sandre Fumé, Petits Pois, Suc d'Arêtes Torréfiées

Risotto Carnaroli, Jeunes Blettes, Lard de Colonata

Suggestion du Jour

## Desserts - 10 €

Assiette de Fromages chez Romain Guibert

Fraises d'Isère, Crèmeux Pistache, Verveine

Citron, Thym et Meringue Toastée

Chocolat Guayaquil, Vanille Torréfiée et Noisettes

Suggestion du Jour

**Glace/Sorbet de chez Renzo : 3€ | boule**

Glace : Vanille, Chocolat, Noisette, Pistache, Amaréna Sorbet : Citron, Framboise, Passion, Fraise



L'ALCHIMISTE  
*La table du Chef*

## Les Formules de l'Alchimiste

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **32 €**

Entrée + Plat + Dessert **39 €**



## Menu du Marché du Midi

Le midi uniquement du Lundi au Vendredi

### 2 PLATS | 21 €

Entrée du Jour + Plat du Jour

ou

Plat du Jour + Dessert du Jour

### 3 PLATS | 26 €

Entrée du Jour

Plat du Jour

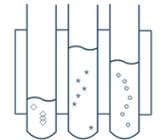
Dessert du Jour

## Menu Apprenti - 12 ans - 12 €

Viande ou Poisson du moment

Légumes de nos maraichers

Glace 2 boules ou mousse tout chocolat



## GOLDEN SPRITZ

Cocktail du moment

Martini infusé au Basilic   Fleur de Sureau   Prosecco  
12cl



Plat végétarien



**An English version of our menu is available on request**

**Origines : Toutes nos viandes sont d'origine française.**

**Nous travaillons avec des produits locaux et de saison.**

**Liste des allergènes disponible sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé**

**Prix net service compris.**

