

Entrées

L'Œuf Parfait

Œuf bio cuit à 63°, fricassée de champignons à l'ail noir, émulsion au porto  
63° egg, black garlic sautéed mushrooms, Port wine foam

La Butternut

En velouté fumé, comté en espuma et chips de lard  
Smoked butternut soup, Comté cheese foam & bacon crisps

Le Saumon

En gravlax, carotte acidulée et ketchup de betterave  
Salmon gravlax, tangy carrot, beetroot ketchup

Le Foie Gras

(hors menu - supplément +3€)  
Foie gras de canard maison, patate douce aux deux textures  
House-made foie gras, duo of sweet potatoes

Plats

Le Risotto

Riz Arborio aromatisé à la truffe, champignons des bois, parmesan  
Truffle-flavoured risotto, wild mushrooms, Parmigiano Reggiano

Le Loup de mer

Pavé nacré en peau d'algue, pétales de légumes croquant, nuage de curry  
European Sea Bass wrapped in seaweed, crunchy vegetables petals, curry foam

Le Homard

(hors menu - supplément +9€)  
En raviole ouverte, risotto de Fregola Sarda, bisque à l'estragon  
Lobster in open raviolo, Fregola Sarda risotto, tarragon bisque

Le Filet de Poulet Jaune

Ecrasé de pommes de terre Charlotte à l'huile d'olive, sauce poulette  
Yellow chicken breast, smashed potatoes, Port Wine sauce

Le Magret de Canard

Rôti au miel épicé, pommes safranées, sauce Apicius  
Spiced-honey roasted duck breast, saffron apples, Apicius sauce

Le Veau

Cuit à basse température, panais à la noisette et jus à l'estragon  
Slow-cooked veal, hazelnut flavoured parsnip purée, tarragon sauce

Desserts

La Poire

La poire comice pochée à la vanille, crémeux yuzu et cajou en crumble  
Poached Comice pear with vanilla, yuzu cream and cashew crumble

Le Marron & La Figue

Mousse de marron, figue pochée à l'orange  
Chestnut mousse, orange poached fig

L'intense chocolat caramel

Crèmeux chocolat noir, caramel beurre salé, crumble chocolat, glace dulce de lece  
Dark chocolate cream, salted caramel, chocolate crumble, dulce de lece ice cream

L'Alchimiste

Inspiration du chef aux fruits de saison  
Chef's inspiration with seasonal fruits

9 €

11 €

13 €

16 €

21 €

24 €

35 €

24 €

28 €

32 €

11€

11€

11€

11€



L'ALCHIMISTE

La table du Chef

Menu L'Alchimiste

du mardi au samedi soir

39€

Entrée, plat & dessert  
Choix unique parmi la sélection de la carte  
Hors boissons

Menu Apprenti

pour les enfants de -12 ans

12€

Viande ou Poisson du moment  
Légumes de nos maraîchers  
Glace 2 boules

Buffet déjeunatoire

du lundi au vendredi midi

29€

Sélection d'entrées  
Plats chauds  
Assortiment de desserts  
  
Enfants de moins de 12 ans : Offert

Buffet dînatoire

le lundi et dimanche soir

35€

Sélection d'entrées  
Bar à salade & saumon  
Plats chauds  
  
Plateau de fromages  
Assortiment de desserts  
Fontaine au chocolat  
  
Enfants de moins de 12 ans : 12€

Brunch

le dimanche midi

39€

Sous forme de buffet sucré & salé  
  
Enfants de moins de 12 ans : 19€

Nos cocktails

Mojito Bacardi 4 ans	12€
Golden Spritz	12€
Mai Tai	12€
Margarita Mangue	12€
L'Arlequin	12€
Americano	10€
Dark 'n' Stormy	12€
London Mule	12€
Martini Sunset	13€

Nos mocktails

Sun Beach	8€
Red Fruits	8€
Virgin Mojito	8€
Masiaka	8€

Boissons chaudes

Café expresso	2.2€
Café allongé	2.2€
Décaféiné	2.2€
Café au lait	3€
Double expresso	4€
Cappuccino	4€
Chocolat chaud	3.5€
Thé & Infusion - Kusmi Tea	4€

Jus de fruits Granini

Orange, mangue, pomme, cranberry, ananas, fraise, tomate	4€
--	----

Sodas

Coca-Cola 33cl	4€
Coca-Cola Zéro 33cl	4€
Schweppes Tonic 20cl	4€
Schweppes Agrumes 25cl	4€
Limonade 33cl	4€
Diabolo 33cl	4€
Sirop à l'eau 33cl	2€

Eaux minérales

Evian 50cl	4€
Evian 1l	6€
Badoit rouge 33cl	4€
Badoit 50cl	4€
Badoit 1l	6€

Bières pression

<b>Brasserie du Mont-Blanc</b>	
Blonde, Blanche, Cristal 25cl	5€
Blonde, Blanche, Cristal 50cl	10€
Panaché 25cl	5€
Monaco 25cl	5€
Supplément sirop	0.2€

Whisky

<b>Ecosse</b>	
Oban 14 ans 4cl	14€
Lagavulin 16 ans 4cl	18€
<b>Irlande</b>	
Bushmills 4cl	9€
<b>Bourbon</b>	
Four Roses Single Barrel 4cl	11€
Bulleit Bourbon Rye 4cl	12€
<b>Japon</b>	
Nikka Coffey Grain 4cl	13€
<b>Français</b>	
B Kuentz Vegetal Musette 4cl	13€

Liqueurs

Limoncello 4cl	7€
Grand Marnier 4cl	7€
Cointreau 4cl	7€
Bailey's 4cl	7€
Génépi Distillerie des Alpes 4cl	7€
Chartreuse Verte / Jaune 4cl	10€
Get 27 / 31 4cl	7€

Vodka

Grey Goose 4cl	10€
Absolut Vanille 4cl	10€

Vin au verre

<b>Blancs 12cl</b>	
AOP Crozes-Hermitage, Domaine des Remizières	11€
AOP Roussette de Savoie Marestel, Domaine Saint Romain	10€
IGP Côtes de Gascogne, Les Parcellaires de l'Herré	9€
<b>Rouges 12cl</b>	
AOP Crozes-Hermitage, Domaine des Remisières	11€
AOP Graves, Lamotte Robin	9€
AOP Savoie Pinot Noir "Champs Fleury", Masson & Fils	8€
<b>Rosé 12cl</b>	
AOP Côtes de Provence, Château Maïme	8€

Champagne AOP

Francis Thomas Grande Réserve Brut 12cl	12€
Francis Thomas Grande Réserve Brut 75cl	72€
Besserat de Bellefon Blanc de Blancs Grand Cru 75cl	92€
Besserat de Bellefon Brut Rosé 75cl	130€
Dom Pérignon "Vintage 2013" 75cl	370€

Apéritifs

Kir vin blanc 12cl	7€
Martini Blanc / Rouge 5cl	5€
Porto Blanc / Rouge 5cl	5€
Ricard 3cl	5€
Suze 5cl	5€
Campari 5 cl	5€

Digestifs

Cognac Hennessy VS 4cl	8€
Cognac Hennessy XO 4cl	21€
Calvados De la Hetraie 4cl	10€
Eaux de vie de fruits 4cl	8€

Rhum

<b>Cuba</b>	
Eminente 7 ans 4cl	13€
Bacardi 4 ans 4cl	9€
<b>Guatemala</b>	
Zacapa 23 Solera 4cl	14€
<b>Philippines</b>	
Don Papa 4cl	12€
<b>Vénézuela</b>	
Santa Teresa 4cl	14€
Diplomatico 4cl	12€

Tequila

Patron Silver 4cl	10€
Patron XO Café 4cl	12€

Gin

Bombay Sapphire 4cl	9€
Gin 4810 Genevièvre Intense 4cl	10€
Brasserie du Mont-Blanc	10€
Hendrick's 4cl	10€

Nos formules Food & Spa



Petit déjeuner & Spa

Du lundi au vendredi de 09h00 à 10h00

52€  
adultes

Déjeuner & Spa

Du lundi au vendredi de 12h00 à 13h30

65€  
adultes

Dîner & Spa

Du mardi au samedi de 19h00 à 21h00

75€  
adultes

Brunch & Spa

Tous les dimanches de 11h00 à 14h00

79€  
adultes

