

# Entrées

**Le Foie gras** (hors menu - supplément +4€)  
Foie gras de canard maison, chutney de myrtille à l'estragon  
House-made foie gras, blueberry chutney with tarragon

**La Gambas**  
Queues de gambas en tartare et rôties, carpaccio de betterave marinée, sauce aromates  
Prawn tails, in tartare and roasted, marinated beetroot carpaccio, herb sauce

**Le Saint Marcellin**  
Servi chaud en corolle croustillante, vinaigrette chaude aux herbes, petit mesclun  
Served warm in a crispy pastry shell, warm herb vinaigrette, mixed salad

**Les Champignons**  
Crème de champignons parfumé à l'espuma de sapin  
Mushroom cream soup, delicately scented with pine espuma

# Plats

**La Lotte**  
Médallions lotte snackée et persillée en cocotte, mijoté de légumes cajun en sauce  
Pan-seared monkfish medallions with parsley, served in a casserole, Cajun-style vegetable stew in sauce

**Le Burger végétal**  
À la butternut épicé, sauce curry et roquette  
With spiced butternut squash, curry sauce, and arugula

**Les Agnolotti maison**  
Au poulet fermier, jus corsé au thym  
With free-range chicken, and a rich thyme-infused sauce

**La Joue de bœuf**  
Confite à la Mondeuse, risotto au jus de persil et ail fondant  
Mondeuse wine confit, risotto with parsley jus and melting garlic

**Le Veau** (hors menu - supplément +3€)  
Quasi de veau rôti, crémeux de topinambours et salsifis glacés, tombée de céleri, sauce sauvage  
Roast veal, Jerusalem artichoke cream and glazed salsify, sautéed celery, gamy sauce

**Le Homard** (hors menu - supplément +13€)  
Rôti et gratiné au sabayon à l'estragon, coco et tomates au lard fumé, confites au Serpollet  
Roasted lobster, gratinated with a tarragon sabayon, coconut beans and tomatoes with smoked bacon, confit with wild thyme (serpolet)

# Desserts

**Le Crémeux chocolat**  
Whisky, tuile de cacao  
Whiskey, cocoa tuile

**La Poire comice**  
Pochée à la vanille, mousse yuzu et crumble de noix cajou  
Vanilla-poached Comice pear, yuzu mousse, and cashew crumble

**La Panacotta**  
Le miel en panacotta, sirop d'hibiscus à la chartreuse et myrtille, «honey comb», croquant chocolat  
Honey panna cotta, hibiscus syrup with Chartreuse and blueberry, "honeycomb", and a chocolate crunch

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

16 €

13 €

11 €

11 €

24 €

19 €

24 €

26 €

35 €

39 €

11€

11€

11€

11€



L'ALCHIMISTE

La table du Chef

**Menu L'Alchimiste** 39€

du mardi au samedi soir

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

**Menu Apprenti** 12€

pour les enfants de -12 ans

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

**Buffet déjeunatoire** 29€

du lundi au vendredi midi

Sélection d'entrées  
Plats chauds  
Assortiment de desserts

Enfants de moins de 12 ans : Offert

**Buffet dînatoire** 35€

le lundi et dimanche soir

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** 39€

le dimanche midi

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 Parcelles 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



 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 nets, service compris