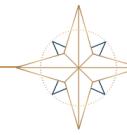


Entrées

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



9 €

La Butternut

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

11 €

Le Saumon

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

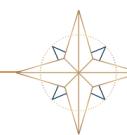
13 €

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

16 €

Plats



Le Risotto

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

21 €

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

24 €

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

35 €

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

24 €

Le Magret de Canard

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

28 €

Le Veau

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

32 €

Desserts



La Poire

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

11€

Le Marron & La Figue

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

11€

L'intense chocolat caramel

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

11€

L'Alchimiste

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

11€



L'ALCHIMISTE

La table du Chef

Menu L'Alchimiste

du mardi au samedi soir

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

39€

Menu Apprenti

pour les enfants de -12 ans

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

12€

Buffet déjeunatoire

du lundi au vendredi midi

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

29€

Buffet dînatoire

le lundi et dimanche soir

Sélection d'entrées
Bar à salade & saumon
Plats chauds
Enfants de moins de 12 ans : 12€

35€

Brunch

le dimanche midi

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

39€

Nos cocktails

Mojito Bacardi 4 ans	12€
Golden Spritz	12€
Maï 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

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€

An English version of our menu is available on request.

Bières pression

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

Whisky

Ecosse	
Oban 14 ans 4cl	14€
Lagavulin 16 ans 4cl	18€
Irlande	
Bushmills 4cl	9€
Bourbon	
Four Roses Single Barrel 4cl	11€
Bulleit Bourbon Rye 4cl	12€
Japon	
Nikka Coffey Grain 4cl	13€
Français	
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

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

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€

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



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