

L'ALCHIMISTE

PHILOSOPHIE GOURMANDE

Entrées

Velouté de choux-fleurs, boudin noir rôti, bonbon de foie gras et noisettes

Le Tartare de St Jacques, mangue, huile de homard et cébettes des Cévennes

Le Poireau vinaigrette à l'huile de truffes, œuf basse température, crackers de parmesan

Plats

Comme un burger de Pulled Porc confit
Samossa de légumes, paillason croustillant et yaourt aux herbes

L'assiette Alchimie Végétale
(plat végétarien 🌿) ♦ NoGluten

Le dos de saumon juste confit à l'huile d'olive Alexis Muñoz, choux fleur rôti sauce Hollandaise

Le Cassoulet Toulousain
Pour celles/ceux qui n'ont pas froid aux yeux!

Desserts

Le croustillant de clémentines rôties, caramel beurre salé et yaourt glacé aux éclats de pistache

La trilogie de fromages affinés de BoubyFromages, confiture maison

La Galette cuite «minute» au Malakoff

Nos Formules

Découverte

Entrée+Plat Ou Plat+Dessert **31€**

Saveurs

Entrée/Plat/Dessert **35€**

Accord Mets/Vins

2 verres **13€**

3 verres **19€**

1Cocktail + 2Verres **20€**

2 verres + 1 Digestif **21.50€**

Liste des Allergènes disponible

Tarifs TTC. Service et TVA inclus. Nous acceptons les CB et espèces comme moyens de paiement



L'Alchimiste Montpellier