

# Et la cuisine pétille...



Maison Petrossian Paris :

- Tarama et ses blinis :	
- nature	12.00 €
- au crabe	18.00 €
- au caviar	29.00 €
- Beurre de caviar 40 g (35%)	39.00 €
- Caviar Ossetra 12 g	42.00 €
- Caviar Daurenki Royal 30 g	83.00 €
- Caviar Ossetra Royal 20 g	65.00 €

## A partager ou pas ...

• Charcuteries de gibiers	23.90 €
• Croquettes, magret et confit de canard	12.00 €/6 p
• Filet mignon de porc fumé à la myrtille sur sa planche	6.90 €/100 g
• Charcuteries ibériques	23.90 €

## Pour épater ses papilles :

• Foie gras de canard mi-cuit au champagne et deux poivres	23.90 €
• Velouté de potimarron, écume de lard virtuel, éclats de châtaignes	14.90 €
• Tartinade de petits pois, mini poireaux, oeuf cuit à froid, vinaigrette à la brisure de truffes	18.00 €
• Carpaccio de biche, noisettes du Piémont, petites girolles snackées, chutney de butternut	24.90 €
• Ris de veau de coeur en croûte de Panko, tartelette de champignons aux châtaignes	30.00 €
• Matelotte de lotte à l'andouille de Vire	35.00 €
• Croquettes de crevettes artisanales, persil frit	18.90 €/3 p
• Croquettes artisanales au vieux Bruges	14.90 €/3 p
• Croque Alchimie au Comté affiné, salade croquante, butternut, céleri rave, poire, chutney de potimarron	16.90 €
• Hamburger de pastrami de coeur de rumsteack simmental, pickles maison	15.90 €
• Bagel de saumon fumé, fenouil et pommes en rémoulade	14.90 €

## Les gourmandises :

• Soufflet glacé limoncello ou spéculoos	8.00 €
• Créations pâtisseries (Pâtisserie Demartin)	8.00 €

L'ALCHIMIE | ÉPICERIE À MANGER

rue Schaltin 33, B - 4900 SPA // Tél. : +32 (0)87 788 669  
www.lalchimie.be // lalchimie.spa@gmail.com

