



## Cette année, laissez *( 'Alchimie* s'occuper de vous pour le réveillon avec deux ambiances.

Le midi et le soir du 31 décembre, réservez une expérience pour bien terminer 2025 avec côté restaurant, notre menu dégustation proposé par Paul. Places limitées et réservation obligatoire.

Öfé restaurant — Menu à 89€

Coupe de champagne

Miseen bouche Espuma de maïs au ras el-hanout, foie gras poêlé, citron confit, crackers de maïs Grand Roux, huile de gambas

Enfrée
Coquille Saint-Jacques, jus de barde, caviar de la maison Petrossian, topinambour, amandes grillées

Turbot rôti, béchamel végétale, fenouil confit, sabayon au vin jaune, pâte d'agrume

Île flottante, crème anglaise à l'amaretto, caramel de pomme, nougatine amande, huile de tagette

Café

Pôfé bar

Pintxos à partager

Huîtres 6 & 12 Crevettes Croquettes Croquettes végétariennes Assiette de Cébo Assiette de fromages

Ou côté bar, en accès libre, laissez vous tenter par un moment convivial à partager entre amis, en famille...

Réservez en nous appelant au 06 64 37 56 46 ou en nous écrivant à contact@lalchimie-biarritz.fr

Collectif melomaniak à partir **de 14h** 

@melomaniak.sounc