

La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

entrées

Gnocchis à la roquette, coulis de poivron et crème de parmesan
Rucola gnocchi, paprika coulis, parmezaanse crème

Saumon gravelax, betterave acidulée et pickles de légumes
Gravelax zalm, pittige rode biet en groenten in het zuur

plats

Cabillaud confit, endives braisées et échalote rôtie
Gekonfijte Kabeljauw, gesmoorde andijvie, en geroosterde sjalot

Volaille jaune farcie, carotte rôtie et trompettes
Gevuld geel gevogelte, geroosterde wortel en trompettes

desserts

Assiette de fromages, chutney d'abricot
Kaasplankje, abrikozenchutney

Noisette torréfiée, mousse chocolat au lait et glace au pain perdu
Geroosterde hazelnoot, melkchocolade mousse, french toast ijs

3-course Menu at 32,50 p.p.

2-course Menu at 27,50 p.p.



Bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano