

“Il n’y a qu’une seule cuisine, c’est la bonne !”

- Paul Bocuse -

La cuisine
d'alexandre



Diner Menu

Head chef: Alexandre Martiano

La cuisine
d'alexandre

~ 4-Course Themed Menu ~

Maquereau flambé, raviole de pomme verte et bouillon de bœuf
Geflambeerde makreel met granny smith ravioli in runderbouillon



Turbot, figue rôtie et crème parfumée à la coriandre
Tarbot met geroosterde vijg en koriandercrème



Quasi de veau, purée de betterave, mûre et groseille
Zacht gegaard kalfsvlees, puree van rode biet, bramen en rode bessen



Céleri fondant, brioche toastée et sorbet framboise estragon
Fondant van selderij, getoaste brioche, sorbet van framboos en dragon



€ 55,00 p.p / Wine pairings € 32,00 p.p.



bon appetit!

La cuisine
d'alexandre

~ 6-Course Signature Menu ~

Langoustine rôtie, crème de butternut et émulsion de crustacés
Geroosterde langoustine, crème van fiespompoen, schuim van zeevruchten



Foie gras chaud dans son bouillon de canard aux notes exotiques
Geroosterde foie gras van eend in eigen bouillon, met exotische tonen



Bar sauvage, flan d'épinard, coques et curry noir
Wilde zeebaars, een spinazie-custard taartje, kokkels en zwarte curry



Caille fermière rôtie, tête de cèpe poêlée et pomme de terre confite
Geroosterde boeren kwartel, gebakken eekhoortjesbrood en gekonfijte aardappel



Perles de Japon, fraîcheur de melon et sorbet citron menthe
Parels van Tapioca, hint van meloen en citroen-mint sorbet



Ananas rôti, mousse exotique et parfum de cardamome verte
Geroosterde ananas, exotische mousse met groene cardamom



€ 75,00 p.p / Wine pairings € 55,00 p.p.



bon appetit!