

# La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

## entrées

**Maquereau flambé**, caneloni de poireau et moules  
**Flamed mackerel**, leek caneloni and mussels

**Œuf parfait**, purée de butternut, trompettes de la mort et jus de volaille  
**Slow cook egg**, butternut puree, black trumpets and poultry jus

## plats

**Carrelet**, panais rôti et anchois confit  
**Carrelet**, roasted parsnip and confit anchovies

**Pièce d'agneau choisi**, pomme de terre vitelotte et shiimeji  
**Selected piece of lamb**, vitelotte potato and shiimeji

## desserts

**Assiette de fromages**, chutney d'abricot  
**Cheese platter**, apricot chutney

**Rose de pomme**, fromage blanc et glace noisette  
**Rose apple**, white cheese mousse and hazelnut ice cream

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

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



*Bon appetit!*

Head chef:  
Alexandre Martiano