

La cuisine d'alexandre

~ 4-Course Signature Menu ~

Foie gras chaud dans son bouillon de canard aux notes exotiques
Toasted Foie Gras, duck broth, exotic notes



Saint-Jacques poêlées, gnocchis de butternut et amande fumée
Scallops, butternut gnocchi, smoked almond



Filet de bœuf fumé, échalote farcie et brioche toastée
Smoked beef tenderloin, stuffed shallot, toasted brioche



Crème chocolat-café, crémeux de champignon et glace café
Chocolate-coffee cream, mushroom creamy, coffee ice cream



€ 65,00 p.p / Wine pairings € 35,00 p.p.

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

- Paul Bocuse -



bon appetit!