

La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

entrées

Raviole de foie gras, émulsion de champignons sauvages
Foie gras ravioli, bospaddenstoelen emulsie

Marbré de daurade au charbon végétal, sauce ponzu
Houtskoolmarmar zeebrasem, ponzusaus

plats

Faisane sauvage, pomme de terre fumée, sauce suprême
Wilde fazant, gerookte aardappel, opperste saus

Lotte rôtie, topinambour confit, coulis de mâche
Geroosterde zeeduivel, gekonfijte aardpeer, slacoulis

desserts

Assiette de fromages, chutney d'abricot
Kaasplank, abrikozenchutney

Sphère de chocolat dulce, caramel coulant
Dulcey chocolade bol, vloeierende karamel

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

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



Bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano