

La cuisine
d'alexandre

~ Lunch menu ~

entrées

Raviole de foie gras, émulsion de champignons sauvages
Foie gras ravioli, wild mushroom emulsion

Marbré de daurade au charbon végétal, sauce ponzu
Charcoal marble sea bream, ponzu sauce

plats

Faisane sauvage, pomme de terre fumée, sauce suprême
Wild pheasant, smoked potato, supreme sauce

Lotte rôtie, topinambour confit, coulis de mâche
Roasted monkfish, confit Jerusalem artichoke, lettuce
coulis

desserts

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

Sphère de chocolat dulce, caramel coulant
Dulcey chocolate sphere, flowing caramel

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

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



Bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano