

La cuisine
d'alexandre

~ Lunch menu ~

entrées

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

desserts

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