

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

La cuisine
d’alexandre



Dinner Menu
Executive Chef: Alexandre Martiano

La cuisine
d'alexandre

~ 4-Course Spring Themed Menu ~

Asperge blanche, ricotta fumée, girolles, jaune d'oeuf confit
White asparagus, smoked ricotta, chanterelles, confit egg yolk



Turbot rôti, artichaut glacé, bouillon d'arête fumée
Roasted turbot, glazed artichoke, smoked bone broth



Ris de veau laqué, pomme Anna, truffe
Lacquered sweetbread, potato Anna, summer truffle



Pomme confite, cidre, crème crue
Candied apple, cider, crème crue



€ 60,00 p.p / Wine pairings € 37,00 p.p.



bon appetit!

La cuisine
d'alexandre

~ 6-Course Signature Menu ~

Langoustines juste cuites, petits pois, crème de chlorophylle
Just cooked langoustines, green peas and chlorophyll cream



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



Saint-Pierre, asperge verte rôtie, sabayon à la sarriette
John Dory, roasted green asparagus and savory sabayon



Filet de bœuf fumé, herbes marines et jus iodé
Smoked beef tenderloin, sea herbs and iodine jus



Et si la chèvre se balade dans nos oliviers
What if the goat wanders throughout our olive trees



Fraises des bois, earl grey, mascarpone et shiso
Wild strawberries, earl grey, mascarpone and shiso



€ 80,00 p.p / Wine pairings € 55,00 p.p.



bon appetit!