

# La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

## entrées

**Gaspacho de courgette jaune**, raifort, brioche toastée  
**Yellow zucchini gazpacho**, horseradish, toasted brioche

**Ragoût de pulpe tomate**, roquette, parmesan  
**Octopus stew with tomato**, arugula, parmesan

## plats

**Marbré de cabillaud au charbon végétal**, nage de légumes  
**Cod marbled**, charcoal, vegetable broth

**Faux filet de boeuf**, gnocchis, asperges vertes et girolles  
**Beef sirloin**, gnocchi, green asparagus, chanterelle

## desserts

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

**Abricot**, crémeux caramel, glace au beurre noisette  
**Apricot**, creamy caramel, beurre noisette ice cream

3-course Menu at 37,50 p.p.

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



*Bon appetit!*

Head chef:  
Alexandre Martiano