

“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 Seasonal Menu ~

Tomate noire de Crimée au barbecue, ricotta fumée, framboise
Barbecued black Crimean tomato, smoked ricotta, raspberry



Rouget barbet, pêche rôtie, agrumes, cardamome
Red mullet, roasted peach, citrus fruits, cardamom



Pigeon sauvage, cerise confite, jus au romarin
Wild pigeon, candied cherry, rosemary jus



Rhubarbe pochée, fraise mentholée
Poached rhubarb, mint strawberry



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



bon appetit!

La cuisine
d'alexandre

~ 6-Course Signature Menu ~

Ceviche de bar brûlé, aubergine fumée, sorbet de coriandre
Burnt sea bass ceviche, smoked eggplant, coriander sorbet



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



Homard breton, fleur de courgette, beurre blanc à l'estragon
Breton lobster, zucchini flower, tarragon white butter sauce



Filet de bœuf fumé, maïs grillé, jus infusé aux baies de Sancho
Smoked beef tenderloin, grilled corn, Sancho berries jus



Œuf au plat ?!
Fried egg ?!



Mirabelles confites, noix de pécan, thym citron
Candied mirabelle plums, pecans, lemon thyme



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



bon appetit!