

# La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

## entrées

**Tataki de daurade royale**, mûre, sorbet livèche  
**Sea bream tataki**, blackberry, lovage sorbet

**Tarte inversée de champignons sauvages**, crème crue  
fumée  
**Inverted tart of wild mushrooms**, smoked raw cream

## plats

**Maigre sauvage**, fenouil rôti, soupe de poisson, safran  
**Wild corvina**, roasted fennel, fish soup, saffron

**Agneau confit en croûte de pain**, gratin de carotte, chutney  
de fruits secs

**Lamb confit in a bread crust**, carrot gratin, dried fruit  
chutney

## desserts

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

**Cerises rôties**, pistache, glace à la verveine  
**Roasted cherries**, pistachio, verbena ice cream

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

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



*Bon appetit!*

Head chef:  
Alexandre Martiano