

“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 Forest Themed Menu ~

Faisane confite, châtaigne crémeuse, coulis d'ortie
Confit pheasant, creamy chestnut, nettle coulis



Truite, salsifis rôti, sauce hollandaise au sapin
Trout, roasted salsify, fir Hollandaise sauce



Chevreuril Wellington, betterave cuite sous terre, oseille rouge
Deer Wellington, beetroot cooked underground, red sorrel



Bûche au praliné de noisette, chocolat fumé au bois d'hêtre
Hazelnut bûche praline, beech wood smoked chocolate



€ 65,00 p.p / Wine pairings € 37,00 p.p.



bon appetit!

La cuisine
d'alexandre

~ 6-Course Signature Menu ~

Langoustines de Méditerranée, bouillon de crustacés, gingembre péruvien
Mediterranean langoustines, shellfish broth, Peruvian ginger



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



Bar sauvage, oignon de Roscoff, crème à l'huile de cébette
Wild sea bass, Roscoff onion and spring onion oil cream



Haut d'entrecôte Dubbeldoel, carotte confite au sel marin, jus épicé
Dubbeldoel Chukflap, sea salt candied carrot, spicy jus



Noix de coco tombée de son cocotier
Coconut fallen from its tree



Raisin confit, mousse chocolat blanc, caramel au verjus
Candied grapes, white chocolate mousse, verjuice caramel



€ 85,00 p.p / Wine pairings € 55,00 p.p.



bon appetit!