

# La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

## entrées

**Gnocchi au Saint Maure de Touraine**, patate douce, roquette sauvage

**Gnocchi met Saint Maure de Touraine**, zoete aardappel, wilde rucola

**Brioche de cabillaud**, épinard, émulsion au citron noir  
**Brioche van kabeljauw**, spinazie, emulsie van zwarte citroen

## plats

**Volaille jaune**, laitue braisée, sauce César  
**Geel gevogelte**, gesmoorde sla, Caesarsaus

**Merlu confit**, choufleur rôti, hollandaise fumée  
**Gekonfijte heek**, geroosterde bloemkool en gerookte hollandaise

## desserts

**Assiette de fromages**, chutney de myrtille  
**Kaasplankje**, bosbeschutney

**Poire pochée au vin rouge**, crème brûlée au chocolat  
**Peer gepocheerd in rode wijn**, chocolade crème brûlée

3-gangenmenu aan 37,50 p.p.

2-gangenmenu aan 32,50 p.p.



*bon appetit!*

Head chef:  
Alexandre Martiano