

La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

entrées

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

Saint Maure de Touraine gnocchi, sweet potato, wild arugula

Brioche de cabillaud, épinard, émulsion au citron noir
Cod brioche, spinach, black lemon emulsion

plats

Volaille jaune, laitue braisée, sauce César
Yellow poultry, braised lettuce, Caesar sauce

Merlu confit, choufleur rôti, hollandaise fumée
Hake confit, roasted cauliflower, smoked hollandaise

desserts

Assiette de fromages, chutney de myrtille
Cheese platter, blueberry chutney

Poire pochée au vin rouge, crème brûlée au chocolat
Red wine poached pear, chocolate crème brûlée

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

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



bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano