

“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 "Terre & Mer" Themed Menu ~

Bœuf Simmental maturé, huître fumée, herbes marines
Gerijpt Simmentaler rundvlees, gerookte oester, zeekruiden

Maquereau flambé, pomme verte, os à moelle
Geflambeerde makreel, groene appel, beenmerg

Carré de cochon, sardine fumée, artichaut de Provence
Varkensrack, gerookte sardine, Provençaalse artisjok

Oursin Nordique, orange sanguine, caramel au beurre salé
Noordse zee-egel, bloedsinaasappel, caramel met gezouten boter

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



bon appetit!

La cuisine
d'alexandre

~ 6-Course Signature Menu ~

Carpaccio de Saint-Jacques, crème au raifort, oxalys
Carpaccio van coquilles, mierikswortelcrème, oxalys

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

Pagre méditerranéen, panais rôti, huile d'olive maturée
Mediterranean pagina, geroosterde pastinaak, gerijpte olijfolie

Veau de Gascogne, ratte, cresson fermenté
Gascogne kalfsvlees, ratte, gefermenteerde waterkers

Guimauve de butternut, amertume de calamansi, fève de tonka
Butternut marshmallow, calamansi bitterheid, tonkaboon

Chocolat équatorial lacté, crémeux passion, glace au speculoos
Melkachtige equatoriale chocolade, romige passievrucht, speculaasroomijs

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



bon appetit!