

La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

entrées

Marbré de poireaux aux algues, vinaigrette chaude, safran
Seaweed Marbled leek, warm vinaigrette, saffron

Sériole fumée, nage de framboise, œufs de saumon
Smoked kingfish, raspberry nage, salmon roe

plats

Haut d'entrecôte Angus, cébette brûlée, ketchup de tomate grillée

Chuck flap, burnt spring onions, grilled tomato ketchup

Rouget barbet, céleri en croûte de sel, vin rouge
Red mullet, celery in a salt crust, red wine

desserts

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

Miel d'Acacia, meringue française, bergamote
Acacia honey, French meringue, bergamot

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

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



bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano