

*“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 Asparagus Themed Menu ~

**Asperge verte rôtie**, labné, sorbet lacté à la livèche  
**Roasted green asparagus**, labné, lovage milk sorbet



**Asperge blanche fondante**, écrevisses, beurre blanc à l'estragon  
**Melting white asparagus**, crayfish, tarragon white butter sauce



**Ris de veau**, asperge verte farcie, morilles, jus crémé  
**Sweetbread**, filled green asparagus, morels, creamy jus



**Asperge blanche sucrée**, premières fraises, basilic  
**Sweet white asparagus**, first strawberries, basil



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



*bon appetit!*

*La cuisine*  
**d'alexandre**  
~ 6-Course Signature Menu ~

**Espadon cuit en gelée iodée**, yaourt au citron fermenté  
**Swordfish cooked in iodized jelly**, fermented lemon yoghurt



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



**Saint-Jacques**, déclinaison d'artichaut, jus de volaille  
**Scallops**, artichoke trilogy, poultry jus



**Canard aux saveurs d'agrumes**, carotte confite, poivre Sichuan  
**Citrus flavored duck**, candied carrot, Sichuan pepper



**Baba au Earl Grey**, pomme acidulée, fraîcheur de shizo  
**Earl Grey baba**, tangy apple, shizo freshness



**Le lait**  
**The milk**



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



*bon appetit!*