

# La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

## entrées

**Tielle sétoise de poulpe**, sauce vierge, baies de goji  
**Octopus "Tielle sétoise"**, virgin sauce, goji berries

**Asperges sauvages**, crème crue, sorbet à l'oseille  
**Wild asparagus**, raw cream, sorrel sorbet

## plats

**Caille sauvage**, brioche de pomme de terre, jus à la marjolaine  
**Wild quail**, potato brioche, marjoram jus

**Lotte au lard de Colonnata**, pois chiche aux notes fumées  
**"Lardo di Colonnata" monkfish**, chickpeas with smoky notes

## desserts

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

**Ananas au barbecue**, nage exotique, cardamome verte  
**Barbecued pineapple**, exotic nage, green cardamom

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

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



*Bon appetit!*

Head chef:  
Alexandre Martiano