

La cuisine d'alexandre

~ A la carte ~

entrées

Foie gras chaud dans son bouillon de canard aux notes exotiques

20.00

Toasted Foie Gras, duck broth, exotic notes 20.00

Tomates provençales, ricotta séchée, romarin 16.00

Provençal tomatoes, dried ricotta, rosemary 16.00

plats

Turbot rôti, shiso croquant, sauce ponzu 35.00

Roasted turbot, crunchy shiso, ponzu sauce 35.00

Filet de Simmental à la cendre, aubergine fumée, sésame grillé

32.00

Simmental filet in ashes, smoked eggplant, grilled sesame 32.00

desserts

Assiette de 6 à 7 fromages, chutney de myrtille 16.00

Cheese platter of 6 to 7 varieties, blueberry chutney 16.00

La cueillette de fraises 15.00

Strawberry picking 15.00



bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano