

*“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 "Mediterranean" Themed Menu ~

**Tomates provençales**, ricotta séchée, romarin  
**Provençal tomatoes**, dried ricotta, rosemary



**Merlan fumé**, courgette confite, olive de Kalamata  
**Smoked whiting**, confit zucchini, Kalamata olive



**Agneau en croûte de pain**, gnoccho croustillant, jus à la sarriette  
**Bread crust lamb**, crispy gnoccho, savory jus



**Petits pois sucrés**, rhubarbe pochée, lavande  
**Sweet peas**, poached rhubarb, lavender



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



*bon appetit!*

*La cuisine*  
**d'alexandre**

~ 6-Course Signature Menu ~

**Maigre mariné**, clémentine, Sauternes d'or  
**Marinated corvina**, clementine, golden Sauternes



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



**Turbot rôti**, shiso croquant, sauce ponzu  
**Roasted turbot**, crunchy shiso, ponzu sauce



**Filet de Simmental à la cendre**, aubergine fumée, sésame grillé  
**Simmental filet in ashes**, smoked eggplant, grilled sesame



**Pomme confite**, Arlette de sarrasin, crème crue  
**Candied apple**, buckwheat Arlette, raw cream



**La cueillette de fraises**  
**Strawberry picking**



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



*bon appetit!*