

La cuisine d'alexandre

~ A la carte ~

entrées

Foie gras chaud dans son bouillon de canard aux notes exotiques
24.00

Toasted Foie Gras, duck broth, exotic notes

Ceviche de bar brûlé, poivron fumé et sorbet de coriandre 22.00
Burnt sea bass ceviche, smoked bell pepper, coriander sorbet

plats

Dorade coryphène au kamado, chou kale et oignon caramélisé
32.00

Dolphinfish with kamado, kale, caramelized onion sauce

Filet de bœuf Simmental à la cendre, aubergine fumée, sésame
grillé 35.00

Simmental beef filet in ashes, smoked eggplant, grilled sesame

desserts

Assiette de 6 à 7 fromages, chutney de myrtille 19.00

Cheese platter of 6 to 7 varieties, blueberry chutney

Quand le chocolat rencontre le wasabi 18.00

When chocolate meets wasabi



bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano