

“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 "Seasonal fruits" Themed Menu ~

Carotte en rémoulade, caviar de pamplemousse et poivre Sichuan
Wortelremoulade, grapefruitkaviaar, Sichuanpeper



Merlu confit à l'huile parfumée, figue farcie, noix et estragon
Heekconfituur in gearomatiseerde olie, gevulde vijg, walnoten, dragon



Pigeon d'Anjou, prunes marinées au porto et ail noir
Pigeon d'Anjou, pruimen gemarineerd in port, zwarte knoflook



Cerises de Provence, basilic thaï et glace au mascarpone
Kersen uit de Provence, Thaise basilicum, mascarpone-ijs



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



bon appetit!

La cuisine
d'alexandre

~ 6-Course Signature Menu ~

Ceviche de bar brûlé, poivron fumé et sorbet de coriandre
Ceviche van gebrande zeebaars, gerookte peper, koriandersorbet



Foie gras chaud dans son bouillon de canard aux notes exotiques
Geroosterde foie gras, eendenbouillon, exotische tonen



Dorade coryphène au Kamado, chou kale et oignon caramélisé
Mahi-mahi met kamado, boerenkool, gekarameliseerde ui



Filet de bœuf Simmental à la cendre, aubergine fumée, sésame grillé
Simmental ossenhaas met as, gerookte aubergine, gegrilde sesam



Crèmeux givré de pêche, sorbet verveine et piment d'Espelette
Frosted perzikcrème, verbenasorbet, Espelette-peper



Quand le chocolat rencontre le wasabi
Wanneer chocolade wasabi ontmoet



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



bon appetit!