

“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
Carrot remoulade, grapefruit caviar, Sichuan pepper



Merlu confit à l'huile parfumée, figue farcie, noix et estragon
Hake confit in flavored oil, stuffed fig, walnuts, tarragon



Pigeon d'Anjou, prunes marinées au porto et ail noir
Pigeon d'Anjou, plums marinated in port, black garlic



Cerises de Provence, basilic thaï et glace au mascarpone
Cherries from Provence, Thai basil and mascarpone ice cream



€ 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
Burnt sea bass ceviche, smoked pepper and coriander sorbet



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



Dorade coryphène au Kamado, chou kale et oignon caramélisé
Mahi-mahi with kamado, kale, caramelized onion



Filet de bœuf Simmental à la cendre, aubergine fumée, sésame grillé
Simmental beef tenderloin with ashes, smoked eggplant, grilled sesame



Crèmeux givré de pêche, sorbet verveine et piment d'Espelette
Frosted peach cream, verbena sorbet, Espelette pepper



Quand le chocolat rencontre le wasabi
When chocolate meets wasabi



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



bon appetit!