

La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

entrées

Terrine de légumes du soleil, chèvre affiné
Seasonal vegetables terrine, refined goat cheese

Cannelloni de dorade, herbes sauvages, Leche del tigre
Sea bream cannelloni, wild herbs, Leche del tigre

plats

Carrelet rôti, gnocchis de butternut, crème de bouillabaisse
Roasted plaice, butternut gnocchi, bouillabaisse cream

Paleron de bœuf croustillant, maïs grillé, jus au poivre Sichuan
Crispy beef chuck, grilled corn, Sichuan pepper jus

desserts

Assiette de fromages, chutney de framboise
Cheese platter, raspberry chutney

Riz au lait, crémeux passion, sorbet coco, fève de tonka
Rice pudding, creamy passion fruit, coconut sorbet, tonka bean
cream

3-course Menu at 37,50 p.p.

2-course Menu at 32,50 p.p.



Bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano