

*“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 "4 Elements" Themed Menu ~

**Encornet farci**, salicornes, infusion de champignon  
**Gevulde inktvis**, zeekraal, paddenstoeleninfusie



**Sardine assaisonnée au Carolina Reaper**, glace à la pomme de terre  
**Gekruide sardine Carolina Reaper**, aardappelijis



**Côte de veau**, betterave cuite sous terre, oseille rouge  
**Kalfskotelet**, ondergronds gekookte rode biet, rode zuring



**Soufflé au chocolat fumé au bois de cèdre**, châtaigne rôtie  
**Cederhoutgerookte chocoladesoufflé**, geroosterde kastanje



€ 65,00 p.p / Wine pairings € 44,00 p.p.



*bon appetit!*

*La cuisine*  
**d'alexandre**

~ 6-Course Signature Menu ~

**Langoustine marinée au kaffir**, patate douce, cresson  
**Ceviche van gebrande zeebaars**, gerookte peper, koriandersorbet



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



**Saint-Jacques de Normandie**, raviole de butternut, jus de volaille  
**Normandische Saint-Jacques**, ravioli van butternut, jus van gevogelte



**Selle d'agneau marinée au zaatar**, cèpes, jus à la persillade  
**Zaatar lamszadel**, eekhoortjesbrood, persillade jus



**Poire brûlée**, sarrasin grille, sorbet fromage blanc  
**Gebrande peer**, gegrilde boekweit, yoghurtsorbet



**Noisette du Piémont**, meringue croquante, gel citron noir  
**Piemontese hazelnoot**, knapperige meringue, zwarte citroengel



€ 85,00 p.p / Wine pairings € 66,00 p.p.



*bon appetit!*