

# La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

## entrées

**Hareng mariné aux agrumes**, pomme de terre confite, ail noir  
**Citrus herring marinated**, candied potato, black garlic

**Agnolotti aux champignons asiatiques**, laitue, crème crue  
**Asian mushrooms Agnolotti**, lettuce, raw cream

## plats

**Volaille jaune**, carotte confite aux épices, jus à la marjolaine  
**Yellow poultry**, spices carrot confit, marjoram infused jus

**Flétan grillé**, gratin de blette, émulsion de coquillages  
**Grilled halibut**, chard gratin, shellfish emulsion

## desserts

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

**Pomme rôtie**, confiture de lait, glace au lait d'amande  
**Roasted apple**, dulce de leche, almond milk ice cream

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

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



*Bon appetit!*

Head chef:  
Alexandre Martiano