

La cuisine
d'alexandre

~ Lunch menu ~

entrées

Elixir d'oignon caramélisé de mon enfance
Gekarameliseerd uienelixer uit mijn kindertijd

Tataki de daurade royale, mûre et sorbet livèche
Koninklijke zeebrasem tataki, bramen, lavassorbet

plats

Magret de canard à l'anguille fumée, endive et orange confite
Eendenborst met gerookte paling, andijvie, gekonfijte
sinaasappel

Cabillaud marbré, chou-fleur et romarin
Gemarmerde kabeljauw, bloemkool, rozemarijnsaus

desserts

Assiette de fromages, chutney de framboise
Kaasplankje, frambozenchutney

La vanille de Madagascar, façon millefeuille
Madagascar vanille, millefeuille-stijl

3-gangenmenu aan 37,50 p.p.

2-gangenmenu aan 32,50 p.p.



Bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano