

La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

entrées

Elixir d'oignon caramélisé de mon enfance
Caramelized onion elixir from my childhood

Tataki de daurade royale, mûre et sorbet livèche
Royal sea bream tataki, blackberry, lovage sorbet

plats

Magret de canard à l'anguille fumée, endive et orange confite
Duck breast smoked eel infused, endive, candied orange

Cabillaud marbré, chou-fleur et romarin
Marbled cod, cauliflower, rosemary sauce

desserts

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

La vanille de Madagascar, façon millefeuille
Madagascar vanilla, millefeuille style

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

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



Bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano