

“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 "Smoky elements" Themed Menu ~

Maquereau fumé, marmelade d'orange sanguine et tagète
Gerookte makreel, bloedsinaasappelmarmelade, goudsbloem



Lotte cuite sur l'os, courge spaghetti et coquillages
Zeeduivel gekookt op het bot, spaghettipompoen, schaaldieren



Sanglier comme un bourguignon, fumé au kamado
Everzwijn als een Bourgondiër, gerookt met kamado



Crème chocolat-café, crémeux de champignon et glace café
Chocolade-koffieroom, champignonroomroom, koffie-ijs



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



bon appetit!

La cuisine
d'alexandre

~ 6-Course Signature Menu ~

Carpaccio de Saint-Jacques, crème raifort et algues
Carpaccio van Franse coquilles, mierikswortelcrème, zeewier



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



Barbue d'Atlantique, laitue grillée, mélisse et sauce hollandaise
Atlantische Griet, gegrilde sla, melissa, Hollandaisesaus



Filet de bœuf Simmental, millefeuille de céleri et sésame
Ossenhaas Simmentaler rundvlees, bleekselderijmillefeuille, sesam



Crème brûlée coco, avocat et rhum
Kokoscrème brûlée, avocado, rum



Brioche perdue à l'huile d'olive, citron vert et shiso
Franse brioche met olijfolie, limoen, shiso



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



bon appetit!