

“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
Smoked mackerel, blood orange marmalade, marigold



Lotte cuite sur l'os, courge spaghetti et coquillages
Monkfish cooked on the bone, spaghetti squash, shellfish



Sanglier comme un bourguignon, fumé au kamado
Wild boar like a Burgundian, smoked with kamado



Crème chocolat-café, crémeux de champignon et glace café
Chocolate-coffee cream, mushroom creamy, coffee ice cream



€ 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
French scallop carpaccio, horseradish cream, seaweed



Foie gras chaud dans son bouillon de canard aux notes exotiques
Toasted Foie Gras, duck broth, exotic notes



Barbue d'Atlantique, laitue grillée, mélisse et sauce hollandaise
Atlantic Brill, grilled lettuce, melissa, Hollandaise



Filet de bœuf Simmental, millefeuille de céleri et sésame
Tenderloin Simmental beef, celery millefeuille, sesame



Crème brûlée coco, avocat et rhum
Coconut crème brûlée, avocado, rum



Brioche perdue à l'huile d'olive, citron vert et shiso
French brioche with olive oil, lime, shiso



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



bon appetit!