

*“Good food is the foundation of genuine happiness!”*

- Escoffier -

*La cuisine*  
**d'alexandre**



**Dinner Menu**  
**Executive Chef: Alexandre Martiano**

*La cuisine*  
**d'alexandre**

~ Spring Signature Menu ~

**Huîtres de Zeeland**, crème au citron noir et concombre fumé  
**Zeeland oysters**, black lemon cream, smoked cucumber



**Asperge blanche fondante**, écrevisses et beurre blanc à l'estragon \*\*  
**Melting white asparagus**, crayfish, tarragon beurre blanc\*\*



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



**Saint-Pierre rôti**, mousserons et bouillon umami  
**Roasted John Dory**, mousseron, umami broth



*bon appetit!*

*La cuisine*  
**d'alexandre**

**Filet de Bœuf Simmental**, asperge verte rôtie et sabayon à la sarriette  
**Tenderloin of Simmental beef**, roasted green asparagus, savory sabayon



**Ris de veau laqué**, pomme de terre Anna et morilles de Franche-Comté \*\*  
**Lacquered sweetbreads**, Anna potato, Franche-Comté morels \*\*



**Parfait au citron kalamansi** et croquant de noix \*  
**Kalamansi lemon parfait**, crunchy walnuts \*



**Nuances de lait**  
**Nuances of milk**



\*\*8 courses Signature Menu - € 105,00/ Wine pairings € 77,00 p.p.



\*6 courses €85/Wine pairings €66 p.p.



4 courses €65/Wine pairings €44 p.p.



*bon appetit!*