

La cuisine
d'alexandrie
~ Lunch menu ~

entrées

Tarte Inversée, girolle et asperge verte, crème crue fumée
Inverted Tart, chanterelle and green asparagus, smoked raw cream

Sériole Marinée, fenouil sauvage et aneth
Marinated Hamachi, wild fennel, dill

plats

Épaule d'Agneau Confite, fève et mousserons des bois
Candied Lamb Shoulder, broad beans, forest mousseron

Rouget Barbet, premières courgettes et marjolaine
Red Mullet, first zucchini, marjoram

desserts

Assiette de Fromages, chutney de framboise
Cheese Platter, raspberry chutney

Vacherin, fraise gariguette et fraîcheur de basilic
Vacherin, gariguette strawberry, freshness of basil

3-course Menu at 45 p.p.
2-course Menu at 37,50 p.p.



bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano