

*“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 ~

**Tomate Coeur de bœuf au barbecue**, ricotta fumée et harissa à la framboise  
**Barbecue cœur de bœuf tomato**, smoked ricotta, raspberry harissa



**Bar sauvage brûlé**, aubergine cuite sur le feu et sorbet à la coriandre\*\*  
**Burnt wild sea bass**, aubergine cooked on the fire, coriander sorbet\*\*



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



**Rouget barbet**, courgette fondante et marjolaine  
**Red mullet**, melting zucchini, marjoram



*bon appetit!*

*La cuisine*  
**d'alexandre**

**Bœuf Simmental cuit à la cendre**, sardine fumée et artichaut de Provence  
**Simmental beef cooked in ashes**, smoked sardine, artichoke from Provence



**Carré d'agneau**, poivron confit et sésame grillé\*\*  
**Rack of lamb**, confit pepper, toasted sesame seeds\*\*



**Fraîcheur de pêche**, lait d'amande et romarin du jardin\*  
**Freshness of peach**, almond milk, rosemary from the garden\*



**Cerise bigarreau**, thé earl grey et verveine  
**Bigarreau cherry**, earl grey tea, verbena



\*\*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!*