

La cuisine d'alexandrie

~ Lunch menu ~

entrées

Gnocchi, Sainte Maure de Touraine et roquette sauvage

Gnocchi, Sainte Maure de Touraine, wild rucola

Saumon de Norvège en gelée, yaourt au poivre Timut

Norwegian salmon in jelly, Timut pepper yoghurt

plats

Quasi de veau, girolles sautées et petits pois fondants

Veal rump, pan fried chanterelles, melting peas

Espadon mariné, premières figues et noix de coco

Marinated swordfish, first figs, coconut

desserts

Assiette de Fromages, chutney de framboise

Cheese Platter, raspberry chutney

Nage d'agrumes, miel d'acacia et sorbet à la cardamome

Citrus freshness, acacia honey, cardamom sorbet

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



Bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano