

“Good food is the foundation of genuine happiness!”

- Escoffier -

La cuisine
d'alexandre



Dinner Menu
Executive Chef: Alexandre Martiano

La cuisine
d'alexandre

~ Summer Signature Menu ~

Concombre sauvage, yaourt frais, comme un tzatziki
Wild cucumber, fresh yoghurt, like a tzatziki



Carpaccio de crevette rouge, huile citronnée et duo de caviar**
Red prawn carpaccio, lemon oil, caviar duo**



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



Bar sauvage rôti, salade juste cuite et beurre blanc d'ail noir
Roasted wild sea bass, just-cooked salad, black garlic beurre blanc



bon appetit!

La cuisine
d'alexandre

Haut d'entrecôte de bœuf, brioche de carotte fane et jus épice
Top sirloin steak, wilted carrot brioche, spicy jus



Canard des Landes, figue farcie et jus au porto**
Landes duck, stuffed fig, port jus**



Sphère de vanille, fruit de la passion et fève de tonka*
Vanilla sphere, passion fruit, tonka bean*



Pressé de fraise Gariguet et fraîcheur d'aneth
Pressed Gariguet strawberries, fresh dill



**8 courses Signature Menu - € 105



*6 courses €85



4 courses €65

Wine pairing €11 p. glass
Wine pairing Deluxe €19,50 p. glass



bon appetit!

La cuisine
d'alexandre



bon appetit!

La cuisine
d'alexandre



bon appetit!