

La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

entrées

Carpaccio de tomate cerise, straciatella et gaspacho de tomate ananas
Cherry tomato carpaccio, straciatella, yellow tomato gazpacho

Tourteau de Bretagne en gelée, raifort et pomme acidulée
Brittany crab in jelly, horseradish, sour apple

plats

Volaille jaune rôtie, aubergine fumée et sauce césar
Roasted yellow poultry, smoked eggplant, Caesar sauce

Maquereau snacké, salade de pois chiche et ras el-hanout
Snacked mackerel, chickpea salad, ras el-hanout

desserts

Assiette de Fromages, chutney de myrtilles
Cheese Platter, blueberries chutney

Tarte de rhubarbe confite et framboise mentholée
Candied rhubarb tart, minty raspberry

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



bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano