

“Good food is the foundation of genuine happiness!”

- Escoffier -

La cuisine
d'alexandre



Dinner Menu
Executive Chef: Alexandre Martiano

La cuisine
d'alexandre

~ Autumn Signature Menu ~

Langoustine juste cuite, topinambour, café et kaffir
Just cooked langoustine, Jerusalem artichoke, coffee, kaffir



Faisane confite, velouté de châtaigne et crème de poivre Timut**
Candied pheasant, chestnut velouté, Timut pepper cream**



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



Barbue en écaille marbrée, raviole de céleri et huile d'échalote
Marbled brill, celery ravioli, shallot oil



bon appetit!

La cuisine
d'alexandre

Filet de veau de Gascogne, cèpe sauvage et gnocchis à la sarriette
Gasconne veal filet, wild porcini mushroom, savory gnocchi



Biche à la genièvre, poire pochée et mousse aux abats**
Juniper deer, poached pear, offal mousse**



Baba au porto, prunes marinées au thym et poivre Tchuli*
Baba with port, thyme plums marinated, Tchuli pepper*



Quand le chocolat rencontre le wasabi
When chocolate meets wasabi



**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!