

La cuisine
d'alexandre
~ Lunch menu ~

entrées

Velouté de courge, pickles de butternut et ricotta fumée
Cream of squash soup, butternut pickles, smoked ricotta

Moules de Normandie en Billy by, et voile de crustacés
Mussels from Normandy in Billy by, shellfish veil

plats

Cuisse de canard confite, coing rôti et choux de Bruxelles grillés
Duck leg confit, roast quince grilled Brussels sprouts

Lotte à l'anguille fumée, endive et orange confite
Monkfish with smoked eel, endive, candied orange

desserts

Assiette de fromages, chutney de myrtille
Cheese platter, blueberries chutney

Jardin fruité, citron de Corse et chocolat chaud
Fruity garden, Corsican lemon, hot chocolate

3-gangenmenu aan 45 p.p.
2-gangenmenu aan 37,50 p.p.



bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano