

“Good food is the foundation of genuine happiness!”

- Escoffier -

La cuisine
d'alexandre



Dinner Menu
Executive Chef: Alexandre Martiano

La cuisine
d'alexandre

~ Winter Menu ~

Saint-Jacques de Normandie, oignon rouge glacé et huile de ciboulette
Normandische Sint-Jakobsschelpen, bieslookolie rode ui, bieslookolie

Millefeuille de betterave, sorbet de chèvre frais et origan**
Millefeuille van rode biet, sorbet van verse geitenkaas, oregano**

Foie gras chaud dans son bouillon de canard aux notes exotiques*
Geroosterde foie gras, eendenbouillon, exotische tonen*

Saint-Pierre rôti, salsifis aux agrumes et sauce hollandaise au Sumac
Geroosterde Sint-Janskruid, citrus schorseneer, Sumak hollandaisesaus



bon appetit!

La cuisine
d'alexandre

Selle d'Agneau d'Aveyron, panais au sirop d'érable et mûre sauvage
Lamszadel van Aveyron, ahornsiroop pastinaak, wilde bramen

Pigeon d'Anjou, navet et radis confits et jus aux baies roses**
Anjou-duif, gekonfijte raap en radijs en jus van roze bessen**

Jardin fruité, citron fermenté et chocolat chaud*
Fruitige tuin, gefermenteerde citroen, warme chocolademelk*

Meringue moelleuse, miel d'acacia, yuzu et algue marine
Zachte meringue, acaciahoning, yuzu, zeewier

**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!