

*“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  
**Normandy scallops**, glazed red onion, chive oil

**Millefeuille de betterave**, sorbet de chèvre frais et origan\*\*  
**Beetroot millefeuille**, fresh goat's cheese sorbet, oregano\*\*

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

**Saint-Pierre rôti**, salsifis aux agrumes et sauce hollandaise au Sumac  
**Roasted Saint-Pierre**, citrus salsify, Sumac hollandaise sauce



*bon appetit!*

*La cuisine*  
**d'alexandre**

**Selle d'Agneau d'Aveyron**, panais au sirop d'érable et mûre sauvage  
**Saddle of Aveyron lamb**, maple syrup parsnip, wild blackberry

**Pigeon d'Anjou**, navet et radis confits et jus aux baies roses\*\*  
**Anjou pigeon**, confit turnip and radish, pink berry jus\*\*

**Jardin fruité**, citron fermenté et chocolat chaud\*  
**Fruity garden**, fermented lemon, hot chocolate\*

**Meringue moelleuse**, miel d'acacia, yuzu et algue marine  
**Soft meringue**, acacia honey, yuzu, seaweed

\*\*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!*