

# La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

## entrées

**Agnolotti au cacao**, champignons et ail des ours

**Cocoa agnolotti**, mushrooms, wild garlic

**Haddock fumé**, crème au raifort, raisin et verjus

**Smoked haddock**, horseradish cream, grapes, verjuice

## plats

**Lotte rôtie**, topinambour et coulis de mâche

**Roasted monkfish**, Jerusalem artichoke, corn salad coulis

**Pintade des Landes**, betterave en croûte de sel et citron

**Landes guinea fowl**, beetroot in a salt crust, lemon

## desserts

**Assiette de Fromages**, chutney de myrtilles

**Cheese platter**, blueberry chutney

**Brownie au piment d'Espelette**, poire et cardamom

**Espelette pepper brownie**, pear, cardamom

3-course Menu at 45 p.p.

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



*bon appetit!*

Head chef:  
Alexandre Martiano