

“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 ~

Thon méditerranéen, avocat glacé et citron caviar
Mediterranean tuna, iced avocado, caviar lemon



Gnocchis de vitelotte, mousse de Mont d'Or et ail des ours**
Vitelotte gnocchi, Mont d'Or mousse, wild garlic**



Signature Villa Coucou aux notes exotiques*
Signature Villa Coucou with exotic notes*



Saint-Jacques, épinards sauvages et oignon brûlé**
Scallops, wild spinach, burnt onion**



bon appetit!

La cuisine
d'alexandre

Maigre grillé, chou braisé et chanterelle jaune
Grilled corvina, braised cabbage, yellow chanterelle



Bœuf Simmental fumé, premiers artichauts et huître de Zeeland
Smoked Simmental beef, first artichokes, Zeeland oysters



Cannolo au earl grey, chutney d'ananas et fraîcheur de coco*
Cannolo with earl grey, pineapple chutney, coconut freshness*



Noisette du Piémont, meringue croquante, gel de citron noir
Piedmont hazelnut, crunchy meringue, black lemon gel



**8 courses Signature Menu - € 105



*6 courses €85



4 courses €65

Wine pairing €12.5 p. glass

Wine pairing Deluxe €19,50 p. glass



bon appetit!