

La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

entrées

Asperges sauvages, crème crue et leche del tigre

Wild asparagus, raw cream, leche del tigre

Couteaux, fève et fraîcheur de pomme

Razor clams, broad beans, fresh apple

plats

Joue de bœuf confite, pomme Anna et oignon caramélisé

Confit beef cheek, Anna potato, caramelised onion

Daurade, asperge blanche, cacahuète et ail noir

Sea bream, white asparagus, peanuts, black garlic

desserts

Assiette de Fromages, chutney de myrtilles

Cheese platter, blueberry chutney

Chocolat noir, framboise et poivre timut

Dark chocolate, raspberry, timut pepper

3-course Menu at 45 p.p.
2-course Menu at 37,50 p.p.



bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano