

La cuisine d'alexandrie



~ Dinner menu ~

entrées

- Saint-Jacques panées**, poireaux, glace sirop d'érable
et jus de volaille **20**
Pan fried scallops, leek, maple syrup ice cream, poultry jus
- Langoustines marinées**, déclinaison d'oignon rouge à la noisette **20**
Marinated langoustines, red onion trilogy, hazelnut
- Foie gras chaud** dans son bouillon de canard aux notes exotiques **18**
Toasted foie gras, duck broth, tropical notes
- Oeuf parfait** et risotto aux champignons Asiatiques (V) **15**
Slow cooked egg, risotto with Asian mushrooms
- Velouté herbacé**, brousse et gremolata de coriandre (V) **16**
Green "velouté", brocciu cheese, gremolata of coriander

plats

- Merlu en croûte d'herbes**, spaghettis de salsifis et
mousseline de topinambour **25**
Herb crusted hake, spaghetti of salsify, mousse of Jerusalem artichoke
- Saint-pierre**, gnocchis de patate douce, épinards et curry noir **32**
John Dory, sweet potato gnocchi, spinach, black curry
- Caille fermière « label rouge » rôtie**, betterave en
marmelade et coing confit **26**
Roasted quail, marmalade of beetroot, quince confit
- Selle d'agneau**, châtaignes rôties et trompettes de la mort **30**
Lamb, roasted chestnut, black trumpets
- Filet de bœuf fumé**, pomme de terre fondante et truffe noire **36**
Smoked filet of beef, fondant potatoes, black truffle
- Berlingots à la blette**, olive noire, Parmesan (V) **22**
Berlingots of chard, black olive, Parmesan

Sous chef:
Titouan Lesbats



Head chef:
Alexandre Martiano

bon appetit!

La cuisine **d'alexandrie**

desserts

**Mousse chocolat blanc, sorbet avocat
et agrumes 11**

*White chocolate mousse, avocado sorbet,
citrus fruits*

**Crème brûlée passion, mousse exotique
et raviole de mangue 11**

*Passion fruit crème brûlée, tropical mousse,
mango ravioli*

**Rose de pomme, mousse de fromage blanc
et glace lavande 12**

*Rose of apple, yoghurt-cheese mousse,
lavender ice cream*

Biscuit boudoir, mousse lactée et glace café 11

Boudoir cake, milk mousse, coffee ice cream

**Le chocolat dans tous ses états
et poivre Timut 12**

Chocolate, Timut pepper, cacao crisps

Plateau de fromage 10

Choose your selection

Pastry chef:
Elodie Le Guiader



Bon appetit!



Menu Dégustation

Toasted foie gras

duck broth, tropical notes

-

* **Pan fried scallops**

leek, maple syrup ice cream, poultry jus

-

John Dory

sweet potato gnocchi, spinach, black curry

-

Smoked filet of beef

fondant potatoes, black truffle

-

*** *Your selection of cheese*

-

** *Pre-dessert*

-

Chocolate

Timut pepper, cacao crisp

***7-courses €82,50

**6-courses €75,00

*5-courses €67,50

4-courses €60,00

Wine pairing

Per course €9,50

