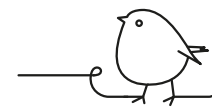


La cuisine d'alexandre



~ Dinner menu ~

entrées

- Saint-Jacques panées**, poireaux, glace sirop d'érable
et jus de volaille **20**
Gebakken coquilles, prei, ahornsiroopijs, jus van gevogelte
- Langoustines marinées**, déclinaison d'oignon rouge à la noisette **20**
Gemarineerde langoustines, trilogie van rode ui, hazelnoot
- Foie gras chaud** dans son bouillon de canard aux notes exotiques **18**
Warm geserveerde foie gras, eendenbouillon, tropische tonen
- Oeuf parfait** et risotto aux champignons Asiatiques (V) **15**
Langzaam gegaard ei, risotto met Aziatische paddenstoelen
- Velouté herbacé**, brousse et gremolata de coriandre (V) **16**
Groene "velouté", brocciu kaas, gremolata van koriander

plats

- Merlu en croûte d'herbes**, spaghettis de salsifis et mousseline de
topinambour **25**
Heek met kruidenkorst, spaghetti van schorseneren, artisjok mousseline
- Saint-pierre**, gnocchis de patate douce, épinards et curry noir **32**
Zonnevis, gnocchi van zoete aardappel, spinazie, zwarte curry
- Caille fermière « label rouge » rôtie**, betterave en
marmelade et coing confit **26**
Geroosterde kwartel, marmalade van rode biet, geconfijte kweeper
- Selle d'agneau**, châtaignes rôties et trompettes de la mort **30**
Lam, geroosterde kastanjes, hoorn des overvloeds
- Filet de bœuf fumé**, pomme de terre fondante et truffe noire **36**
Gerookte ossenhaas, fondant aardappel, zwarte truffel
- Berlingots à la blette**, olive noire, Parmesan (V) **22**
Berlingots van snijbiet, zwarte olijf, Parmezaan

Sous chef:
Titouan Lesbats



Executive chef:
Alexandre Martiano

bon appetit!

La cuisine d'alexandrie

desserts

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

*Witte chocolademousse, avocado sorbet,
citrusvrucht*

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

*Passievrucht crème brûlée, tropische mousse,
mango ravioli*

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

Roos van appel, yoghurt-kaasmousse, lavendelijs

Biscuit boudoir, mousse lactée et glace café 11

Langevingers, melkmousse, koffie-ijs

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

Chocolade, Timut peper, cacao crisps

Plateau de fromage 10

Kies uw selectie

Patissier Chef:
Elodie Le Guiader



Bon appetit!



Menu Dégustation

Warm geserveerde foie gras,
eendenbouillon, tropische tonen

-

Gebakken coquilles, *prei, ahornsiroopijs,*
jus van gevogelte

-

Zonnevis, *zoete aardappel gnocchi,*
spinazie, zwarte curry

-

Gerookte ossenhaas, *fondant aardappel,*
zwarte truffel

-

(Uw selectie van kaas + €7,50)

-

Pre-dessert

-

Chocolade, *Timut peper, cacao crisp*

Wijnarrangement

€9,50 per glas

6-gangen Menu

Dégustation €75,00

