

# 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 + €7,50)*

-

*Pre-dessert*

-

**Chocolate**, Timut pepper, cacao crisp

*Wine pairing*

€9,50 per glass

*6-course Menu*

*Degustation €75,00*

