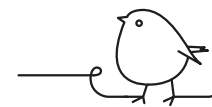


La cuisine d'alexandre



~ Dinner menu ~

entrées

- Langoustines marinées**, déclinaison d'oignon rouge à la noisette **20**
Gemarineerde langoustines, trilogie van rode ui, hazelnoot
- Œuf poché**, artichaut et anguille fumée, jus de volaille **16**
Gepocheerd ei, artisjok, gerookte paling, jus van gevogelte
- Foie gras chaud** dans son bouillon de canard aux notes exotiques **18**
Warm geserveerde foie gras, eendenbouillon, tropische tonen
- Les Tomates du jardin de notre maraîcher**, confiture d'olive, mousse de burrata fumée et pickles de concombre (V) **16**
Tomaten, zwarte olijven jam, mousse van burrata, ingelegde komkommer

plats

- Rouget**, pêche rôtie à la verveine et sauce vin rouge **25**
Rode mul, geroosterde perzik met verbena, rode wijnsaus
- Turbot**, palourdes, jardinière de légumes et velouté de petits pois **32**
Tarbot, mosselen, groentetuin, doperwtencrème
- Volaille jaune**, laitue braisée, gnocchis confits et jus gras **26**
Frans gevogelte, gestoofde sla, rozemarijn gnocchi, jus
- Pluma ibérique**, asperges vertes, girolles et huître pochée **30**
Ibérico Pluma, groene asperges, cantharellen, gepocheerde oester
- Filet de bœuf fumé**, pomme de terre fondante et truffe d'été **36**
Gerookte ossenhaas, fondant aardappel, zomertruffel

Menu du Chef

Dinsdag, woensdag en donderdag:

4-gangen menu € 60,00 pp / wijnarrangement € 32,00 pp

Vrijdag en zaterdag:

6-gangen menu € 75,00 pp / wijnarrangement € 48,00 pp

Sous chef:
Titouan Lesbats

Executive chef:
Alexandre Martiano



bon appetit!

La cuisine d'alexandre

desserts

**Rhubarbe, cœur coulant à la fraise, chocolat blanc
et glace coriandre 12**

Rabarber, aardbei, witte chocolade, korianderijs

**Riz au lait, crémeux passion, sorbet coco et
fève de tonka 11**

Rijstpudding, passievrucht crème, kokossorbet, tonkaboon

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

Roos van appel, kwarkmousse, lavendelijs

**Le chocolat dans tous ses états
et poivre Timut 11**

Chocolade, Timut peper, cacao crisps

Plateau de fromages 12

Kaasplateau

Patissier Chef:
Elodie Le Guiader



Bon appetit!



Menu Dégustation

Tuesday, Wednesday & Thursday

Toasted foie gras, duck broth,
tropical notes

-

John Dory, sweet potato gnocchi,
spinach, black curry

-

Smoked filet of beef, fondant potatoes,
black truffle

-

(Your selection of cheese + €7,50)

-

Chocolate, Timut pepper, cacao crisp

Wine pairing

4-courses

€9,50 per glass

€60,00





Menu Dégustation

Friday & Saturday

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

Dégustation €75,00

