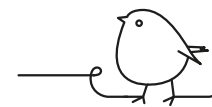


# La cuisine d'alexandre



~ 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!*