

La cuisine d'alexandre



~ Dinner menu ~

entrées

- Langoustines marinées**, déclinaison d'oignon rouge à la noisette **20**
Marinated langoustines, red onion trilogy, hazelnut
- Œuf poché**, artichaut et anguille fumée, jus de volaille **16**
Poached egg, artichoke, smoked eel, poultry juice
- Foie gras chaud** dans son bouillon de canard aux notes exotiques **18**
Toasted foie gras, duck broth, tropical notes
- Les Tomates du jardin de notre maraîcher**, confiture d'olive, mousse de burrata fumée et pickles de concombre (V) **16**
Tomatoes, black olive jam, smoked burrata mousse, pickled cucumber

plats

- Rouget**, pêche rôtie à la verveine et sauce vin rouge **25**
Red mullet, roasted peach with verbena, red wine sauce
- Turbot**, palourdes, jardinière de légumes et velouté de petits pois **32**
Turbot, clams, vegetable garden, green pea cream
- Volaille jaune**, laitue braisée, gnocchis confits et jus gras **26**
French poultry, braised lettuce, rosemary gnocchi, jus
- Pluma ibérique**, asperges vertes, girolles et huître pochée **30**
Iberian pluma, green asparagus, chanterelles, poached oyster
- Filet de bœuf fumé**, pomme de terre fondante et truffe d'été **36**
Smoked filet of beef, fondant potatoes, summer truffle

Menu du Chef

Tuesday, Wednesday and Thursday:

4-course menu € 60,00 pp / wine pairing € 32,00 pp

Friday and Saturday:

6-course menu € 75,00 pp / wine pairing € 48,00 pp

Sous chef:
Titouan Lesbats

Head chef:
Alexandre Martiano



bon appetit!

La cuisine **d'alexandrie**

desserts

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

*Rhubarb, strawberry, white chocolate,
coriander ice cream*

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

Rice pudding, passionfruit, coconut sorbet, tonka bean

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

Rose of apple, quark mousse, lavender ice cream

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

Chocolate, Timut pepper, cacao crisps

Plateau de fromages 12

Cheese platter



Pastry chef:
Elodie Le Guiader

Bon appetit!