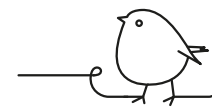


La cuisine d'alexandre



~ Dinner menu ~

entrées

- Langoustines marinées**, déclinaison d'oignon rouge à la noisette **20**
Marinated langoustines, red onion trilogy, hazelnut
- Céviche de sériole**, crème d'Isigny et caviar Oscietre Royal **25**
Kingfish ceviche, 'Isigny' cream, Oscietra Royal caviar
- 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

- Bar sauvage**, courgettes farcies aux saveurs de Provence et beurre blanc à l'estragon **30**
Wild seabass, Provençal stuffed zucchini, tarragon beurre blanc
- Sole farcie**, girolles, gnocchis et coulis vert **34**
Stuffed sole, chanterelles, gnocchi, green coulis
- Volaille jaune**, déclinaison d'artichaut et jus gras **26**
French poultry, artichoke, reduced chicken jus
- Pluma ibérique**, poivron rouge confit et aubergine grillée **28**
Iberian pluma, confit red pepper and grilled aubergine
- 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

**Fraises pochées au thé vert 'Rouge Baiser',
crème citron et sarrasin 11**

In green tea poached strawberries, lemon cream, buckwheat

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

Rice pudding, passionfruit, coconut sorbet, tonka bean

Mirabelles confites, noix caramélisée et glace basilic 12

*Confits Mirabelle plums, caramelized walnut,
basil 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!