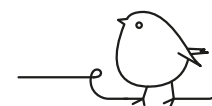


La cuisine d'alexandre



~ 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

Velouté de choufleur, chèvre fumé et Parmesan (V) 16
Cauliflower "velouté", smoked goat cheese, Parmesan

plats

Bar sauvage, flan d'épinard, coques et curry noir 30
Wild seabass, spinach pudding, cockles, black curry

Saint-Jacques poêlées, gnocchis de butternut et châtaignes rôties 34
Scallops, butternut gnocchi, roasted chestnut

Pintade cuite basse température, cannelloni de céleri et
échalote rôtie 26
Slow cooked guinea fowl, celery cannelloni, roasted shallot

Ris de veau laqué, salsifis farci et cèpe rôtie 30
Lacquered veal sweetbread, stuffed salsify and roasted bolete

Filet de bœuf fumé, pomme de terre fondante et truffe 36
Smoked filet of beef, fondant potatoes, 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

**Meringue fondante au miel, sorbet yuzu et
coulis de basilic 12**

Melting honey meringue, yuzu sorbet, basil coulis

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

Rice pudding, passionfruit, coconut sorbet, tonka bean

Figue rôtie, chèvre frais et crème glacée au sapin 12

Roasted fig, fresh goat cheese, fir 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!