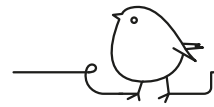


La cuisine d'alexandre



~ Dinner menu ~

entrées

Langoustines marinées, déclinaison d'oignon rouge à la noisette 20
Gemarineerde langoustines, trilogie van rode ui, hazelnoot

Céviche de sériole, crème d'Isigny et caviar Oscietre Royal 25
Kingfish ceviche, 'Isigny' crème, Oscietra Royal caviaar

Foie gras chaud dans son bouillon de canard aux notes exotiques 18
Warm geserveerde foie gras, eendenbouillon, tropische tonen

Velouté de choufleur, chèvre fumé et Parmesan (V) 16
Bloemkool "velouté", gerookte geitenkaas, Parmezaan

plats

Bar sauvage, flan d'épinard, coques et curry noir 30
Wilde zeebaars, spinaziepudding, kokkels, zwarte curry

Saint-Jacques poêlées, gnocchis de butternut et châtaignes rôties 34
Coquilles, pompoen gnocchi, geroosterde kastanje

Pintade cuite basse température, cannelloni de céleri et
échalote rôtie 26
Langzaam gegaarde parelhoen, cannelloni van selderij, geroosterde sjalot

Ris de veau laqué, salsifis farci et cèpe rôtie 30
Gelakte kalfszwezerik, gevulde schorseneren, eekhoorntjesbrood

Filet de bœuf fumé, pomme de terre fondante et truffe 36
Gerookte ossenhaas, fondant aardappel, truffel

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'alexandrie

desserts

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

Smeltende honing meringue, yuzusorbet, basilicum coulis

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

Rijstpudding, passievruchtcrème, kokosorbet, tonkaboon

Figue rôtie, chèvre frais et crème glacée au sapin 12

Geroosterde vijg, verse geitenkaas, zilversparijs

**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!