

La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

entrées

Panacotta de Mont d'Or, sorbet d'oignon et crumble de poireau

Mont d'Or panacotta, onion sorbet, leek crumble

Gravelax de maigre, betterave acidulée et fruit de la passion

Corvina gravelax, acidulous beetroot, passion fruit

plats

Filet mignon de cochon de lait, croûte de pain d'épice et carotte

Suckling pig fillet mignon, gingerbread crust, carrot

Cabillaud confit, risotto de blette et gingembre

Cod confit, chard, ginger risotto

desserts

Assiette de Fromages, chutney de myrtilles

Cheese platter, blueberry chutney

Mont Blanc, châtaigne glacée et clémentine

Mont Blanc, glazed chestnut, clementine

3-course Menu at 45 p.p.
2-course Menu at 37,50 p.p.



bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano