

La cuisine d'alexandre

~ Lunch menu ~

entrées

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

Panacotta Mont d'Or, uien sorbet en preikruimel

Gravelax de maigre, betterave acidulée et fruit de la passion

Gravelax van Ombervis, zure rode biet en passievrucht

plats

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

Speenvarken filet mignon, peperkoekkorst en wortel

Cabillaud confit, risotto de blette et gingembre

Gekonfijte kabeljauw, snijbiet en gemberrisotto

desserts

Assiette de fromages, chutney de framboise

Kaasplankje, frambozenchutney

Mont Blanc, châtaigne glacée et clémentine

Mont Blanc, geglacée kastanjes en clementine

3-gangenmenu aan 45 p.p.
2-gangenmenu aan 37,50 p.p.



bon appetit!

Head chef:
Alexandre Martiano