



L'ALEXANDRIN LAURENT RIGAL

Menu Végétarien Tendances Légumes

Les cinq attentes du moment

Velouté de petits pois,
Croutons parfumés, crème légère au concombre et Sumac

Œuf poché sur risotto d'épeautre aux noisettes,
Jus de cassis

Fine ratatouille en raviole, bouillon léger à la citronnelle

Cocotte de légumes de Monsieur Bail sur chutney de fruits et pimprenelle

Brillat Savarin confiture de mirabelle

Thème de dessert au choix

Menu proposé à 60 € (Prix TTC)



L'ALEXANDRIN LAURENT RIGAL

Esprit de Lyon

Assiette des cinq attentes du moment

Duxelle de champignons, escargots en persillade,
crème légère à la cervelle de Canuts,
vinaigrette d'herbe, poudre de noisette

Véritable mousseline de brochet en quenelle,
et son crémeux d'écrevisses

Granité de fenouil à la chartreuse verte

Volaille de Bresse au vinaigre, Embeurrée de pommes de terre
fricassée de champignons et légumes glacés au miel

Demi Saint Marcellin et sa petite salade aux Noix

Thème des desserts au choix

Menu proposé à 60 €



L'ALEXANDRIN LAURENT RIGAL

Menu Plaisir d'instinct partagé

Les cinq attentes du moment

Terrine de foie gras de canard cuit au naturel et aux épices douces,
confit d'oignons au cassis miel et son sorbet

Noix de Saint Jacques juste rôties sur mousseline d'artichaut,
copeaux de Chorizo ibérique au pesto

Filet de St Pierre sur rizotto d'épeautre à la livèche,
beurre blanc parfumé aux agrumes

Fraîcheur citron arrosée au Champagne

Filet de bœuf charolais, jus à l'estragon, rattes rôties et cocote de légumes

Reblochon confiture d'abricot

Thème de desserts au choix

Menu en intégral : 115 euros

Menu trois plats au choix, fromage et dessert : 95 euros

Menu deux plats au choix, fromage et dessert : 75 euros



L'ALEXANDRIN LAURENT RIGAL

Thème des desserts

Le Chocolat

Madeleines au chocolat « Guanaja » marmelade d'oranges confites au Grand Marnier.
Entremets chocolat Caraïbes fond léger praliné, sauce chocolat blanc au gingembre.

Trio Figue framboise jasmin

Figues fraîches, confit framboise-figue, crème montée jasmin, figue pochée Porto-épices,
pâte Shortbread, coulis framboise, sorbet figue

Duo abricot romarin

Crème montée romarin, abricot rôti romarin et amandes torréfiées, pâte sucrée amande,
crème glacée miel Amaretto, brisures de dragées et coulis abricot

Tartelette pistache fleur d'oranger

Pâte sucrée pistache zestes d'orange, noisettes torréfiées concassées, ganache pistache,
crème glacée chocolat blanc fleur d'oranger, crumble noisette

Le Fruit Frais

Pastèque taillée, sirop basilic huile d'olive, fruits frais de saison, granité de pastèque,
quenelles de sorbets, feuilles verveine et basilic