



LAURENT RIGAL



Originaire de Clermont-Ferrand et fils d'une excellente cuisinière, débute dans le métier en pré-apprentissage dès l'âge de 13 ans.

À 21 ans à peine, il prend la gérance d'un restaurant à Royat, puis s'affirme bientôt comme chef à Clermont-Ferrand chez Clavé.

Le tournant de sa carrière tient à sa rencontre avec Paul Bocuse qui sut le convaincre d'exercer son talent dans les cuisines de l'ALEXANDRIN dès 1997.

Laurent Rigal rachète le restaurant en 2007 et obtient une première étoile Michelin en 2008.

La cuisine de Laurent Rigal, dont les plats joliment composés et sans artifice inutile, interprète les saveurs naturelles et les saisons, joue sur une partition créative et harmonieuse, met en musique des produits de qualité qu'il achète lui-même aux halles chaque matin.

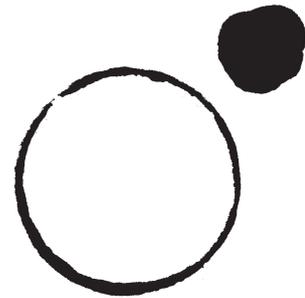
Ambassadeur Nicolas Feuillatte



Merci à nos partenaires :

Pour la viande, la Boucherie centrale Massot MOF,
Pour le poisson, Homard Acadiens,
Pour les fruits et légumes, Agriz,
Pour les champagnes, Nicolas Feuillatte,
Pour les épices, Bahadourian,
Pour le Foie Gras, la maison Masse,
Pour les chocolats, Valrhona,
Pour les pouces et fleurs, Minusculelab

www.lalexandrin.fr



L'Alexandrin fait rimer originalité avec générosité, sur la base de beaux produits du terroir. Végétarien, répertoire lyonnais revisité, ou pure création : chaque menu propose une variation gourmande dans une ambiance feutrée.

BON APPÉTIT !

À LA CARTE



Prémices

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard cuit au naturel et aux épices douces

Textures de framboises délicatement citronnées, figues fraîches et leur sorbet, condiment citron noir d'Iran

Filet de rouget snacké sur peau

Sucs de poissons de roche, fenouil confit dans son jus condimenté à l'amande grillée, fine tartelette rafraîchie à la pêche jaune

Interprétation du plateau de fruits de mer

Soupe de moules safranée, gambas black tiger nacrée, écume d'eau de mer, gel citron échalote et vinaigre de vin

PLATS

Volaille de Bresse farcie à l'estragon

Peaux grillées dans un ketchup de poivrons rouges, velouté épinard estragon, perlé d'un jus de volaille corsé, purée d'échalotes caramélisées

Pavé de Maigre de Corse cuit à l'unilatérale

Légumes du soleil en textures, espuma de tomates brûlées, combava et piment, sésame croustillant

Longe de Veau cuisson basse température puis rôtie

Jus de veau corsé, pommes de terre fondantes au cassis et baies de Genièvre, émulsion dauphinoise, cuir de cassis et myrtilles en pickles

FROMAGE

Assiette de fromages _ 14

Préludes sucrés

DESSERTS

Chocolat

Madeleine fondante au chocolat noir Guanaja 70%, sablé au muscovado, crémeux chocolat, vinaigrette à l'aneth, siphon chocolat

Rhubarbe Fraise

Rhubarbes et fraises confites à la sarriette, infusion intense du jus de cuisson, meringue craquante aux fraises séchées et crème légère à la sarriette

Fenouil

Gâteau moelleux à la vanille du Mexique, fenouil poché, parfait glacé à la roquette, crémeux passion, condiment Yuzukosho et tuiles croustillantes

Sarrasin Framboise

Mille galettes au sarrasin, confit de framboise et crème végétale à l'amande, écume de framboises, fine gelée de groseilles et sorbet au sumac fumé

Entrée, plat, dessert _ 69 € | 2 entrées, plat, dessert _ 89 €

TENDANCE | 79 € LÉGUMES



Prémices

Tomates multicolores au naturel

Chutney pimenté, eau de tomates parfumée aux herbes fraîches, croustade aux jeunes pousses et sorbet Green Zebra

Tarte Tatin d'échalotes confites

Condiment à la levure caramélisée, risotto de lentilles vertes du Puy, jus végétal perlé à l'huile d'herbes

Cocotte de légumes de saison de l'Alexandrin

Déclinaison sur la figue fraîche et son sorbet

Desserts

DESSERTS

Chocolat

Rhubarbe Fraise

Fenouil

Sarrasin Framboise

MENU | 105 € TENTATION

Esprit libre du chef en 5 services

(pour l'ensemble de la table)

MENU | 125 € TENTATION

Esprit libre du chef en 8 services

(pour l'ensemble de la table)



MENU | 49 € AFFAIRE

Déjeuner du mardi au vendredi

Entrée, plat, dessert
Selon l'arrivage des produits

Plats réalisés par le chef Laurent RIGAL
et son second Côme BOUCHENE

Provenance des viandes, origine France
Tableau des allergènes disponible à la demande