



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.



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 !

CARD



Firfruits

STARTERS

Semi-cooked duck foie gras

Sweet spices, variation of figs,
Gewurztraminer gel and its sorbet

Just roasted scallops

Spelled risotto, butternut tagliatelle, orange cream
and its Suzette juice

The Snail

Garlic croutons, just sautéed snails, wilted chanterelles,
Béarnaise siphon, black garlic

PLATS

Bresse poultry stuffed with porcini mushrooms

Low temperature cooking, pumpkin puree, caramelized chestnuts
and pan-fried porcini mushrooms, full-bodied juice

Paved sea bass fish

In a hazelnut crust, just roasted, braised endives,
fondant potatoes, pearl juice with hazelnut oil

Pigeon

Smoked with beech wood, brown juice, celery risotto with chorizo,
caramelized chanterelles and vanilla foam

CHEESES

Assortment of French organic Cheese _ 14

Sweet preludes

DESSERTS

Pistachio & dried fruits

Variation around pistachio, cocoa nib crumble
and almond milk ice cream

The mushroom

Cannelloni of chanterelles, ganache with porcini
mushrooms, caramelized pears, black garlic ice cream

The Chocolate

Guanaja chocolate madeleine, candied orange
marmalade with Grand Marnier, crispy praline and white
chocolate ginger sauce. Cocoa/flower of salt sorbet

The Fig

Fresh figs, lemons marinated in vanilla, crumble
and gingerbread ice cream

VEGETABLES MENU | 69 €



Firfruits

Cappuccino of porcini mushrooms with Tonka bean

Roasted hazelnuts, chestnut siphon

Closed ravioli of chanterelles

Creamy chanterelle mushrooms, cream of egg yolk and its pearl juice

The Alexandrin's Vegetable casserole

With pear and its sorbet

Dessert

DESSERTS

Pistachio & dried fruits

The mushroom

The Chocolate

The Fig

TENTATION MENU | 105 €



Chef's free spirit in 5 servings

(for the whole table)

TENTATION MENU | 125 €



Chef's free spirit in 8 servings

(for the whole table)