



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

Duck foie gras cooked naturally

Mango jelly and sorbet, passion fruit vinaigrette

Just roasted scallops

Celery risotto, chorizo foam, pearl juice

The Snail

Parsnip soup, perfect egg, sautéed snails,
black garlic siphon, coffee granola

MAIN

Bresse poultry stuffed with mushrooms

Low temperature cooking, Jerusalem artichoke mousseline
and crisps, foie gras sauce

Turbo just roasted

Butternut tagliatelle, saffron mussel cream,
homemade aioli

Veal tenderloin

Brown sage juice, smoked beets, caramelized salsify,
light burnt onion cream, grated tome cheese

CHEESES

Assortment of French organic Cheese _ 14

Sweet preludes

DESSERTS

Coffee

Creamy coffee, 40% Jivara, roasted hazelnut brownies,
ice cream and toasted bread infusion, milk froth

Carrot

Vacuum-cooked purple carrot, clementine confit,
creamy carrot, roasted buckwheat ice cream
and reduced juice

The Chocolate

Fondant chocolate madelaine, 70% Guanaja cream,
passion fruit, fleur de sel cocoa sorbet,
white chocolate ginger sauce

Vanilla

Rice pudding and creamy vanilla, crispy arlette,
vanilla pepper ice cream

Starter, main, dessert _ 69 € | 2 starters, main, dessert _ 89 €

VEGETABLES MENU | 79 €



Firfruits

Pumpkin soup

Caramelized chestnuts, roasted hazelnuts,
chestnut emulsion

Mushroom tartlet

Black garlic, herb vinaigrette

The Alexandrin's Vegetable casserole

Mango and its sorbet

Dessert

DESSERTS

Coffee

Carrot

Chocolate

Vanilla

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)

"BUSINESS" MENU | 49 €



Lunch from Tuesday to Friday

Starter, main, dessert
according to the seasons

Dishes made by chef Laurent Rigal and his two seconds
Côme Bouchene and Pierre Callau