



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 and mild spices

Beet jelly, onion chutney, tamarind apple sorbet

Just roasted scallops

Sand carrot panna cotta, orange cannelloni, bergamot suzette butter

The Snail

Leek onion cake, bacon toast siphon, sautéed snails, perfect egg, onion broth

MAIN

Bresse poultry stuffed with mushrooms almonds

Bitter cocoa siphon, creamy polenta, full-bodied brown juice

Melissa-lacquered Arctic Char

Fennel with turmeric fallen, flavor emulsion from my childhood, Tarama floret

Fillet of Charolais beef

Millefeuille in cromesquis, waffle with truffle oil, spicy red cabbage ketchup, full-bodied juice

CHEESES

Assortment of French organic Cheese _ 14

Sweet preludes

DESSERTS

Jerusalem artichoke

Vanilla poached Jerusalem artichoke, creamy and pickled, hazelnut texture, Mexican vanilla juice

The chocolate

Fondant chocolate madelaine, 70% Guanaja cream, Espelette pepper, spicy lemon condiment, chestnut mousse and praline, bitter cocoa sorbet

The corn

Soft corn biscuit, creamy corn and grapefruit, guacamole with fresh herbs, yogurt ice cream and crispy corn

The Exotic

Roasted and burnt banana, biscuit and coconut cream, raw almond, blood orange sorbet, kumquat and caramelized almonds

VEGETABLES MENU | 79 €



Firfruits

Carrot

Sand carrot panna cotta, carrot cannelloni, bergamot orange cream, suzette juice

Mushroom tartlet

Black garlic, herb vinaigrette

The Alexandrin's Vegetable casserole

Pineapple and its sorbet

Desserts

DESSERTS

Jerusalem artichoke

The chocolate

The corn

The exotic

“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

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

Dishes made by chef Laurent RIGAL and his
two seconds Côme BOUCHENE and Pierre CALLAU