



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



Firsrfruits

STARTERS

Duck foie gras cooked naturally and with mild spices

Blackcurrant jelly and its gel, red onion sorbet, blackberry

King prawn tails just roasted

Leeks in seaweed cannelloni, strong juice, coffee foam

Smoked sturgeon steak

Avocado guacamole, white butter with trout eggs, citrus gel

MAIN

Bresse poultry stuffed with tarragon morels

Albufera sauce, eggplant caviar, candied tomatoes, lemon tarragon siphon

Roasted sea bream bouillabaisse style

Herb gnocchi, aioli mousse

Pomegranate of veal

Low temperature roast, reduced juice, herbaceous bao, xo sauce, mousseline of peas and caramelized carrots

CHEESES

Assortment of French organic Cheese _ 14

Sweet preludes

DESSERTS

Chocolate

Fondant chocolate madelaine, 70% Guanaja cream, fleur de sel cocoa sorbet, sorrel gel and sorbet, blueberry confit

Lemon

Unstructured hazelnut lemon tart, Gianduja, light lime mousse, zest praline and kalamansi sorbet

Raspberry

Vanilla Breton shortbread, fresh raspberries, creamy gin, raspberry crystalline, shiso and shiso meringue infusion, raspberry sorbet

Peach

Peach diplomate cream, coriander peach compote, spice cake and chartreuse gel, crispy chia seeds, peach soup

VEGETABLES MENU | 79 €



Firsrfruits

Tomatoes in all its states

Candied, stuffed, Stracciatella with walnuts and lemon thyme, balsamic bay leaf gel

Morel tartlet

Siphon peas, black garlic vinaigrette

The Alexandrin's Vegetable casserole

Puffed cereals, melon and its sorbet

Desserts

DESSERTS

Chocolate

Lemon

Raspberry

Peach

“ T E N T A T I O N ” MENU | 105 €

Chef's free spirit in 5 servings

(for the whole table)

“ T E N T A T I O N ” MENU | 125 €

Chef's free spirit in 8 servings

(for the whole table)



“ B U S I N E S S ” 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