



LAURENT RIGAL



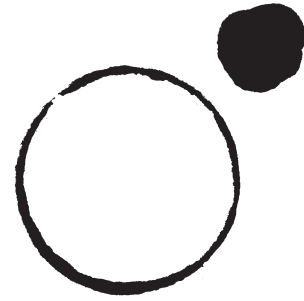
Originaire de Clermont-Ferrand et fils d'une excellente cuisinière, débute dans le métier en pré-apprentissage dès l'âge de 13 ans.

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 !

Ambassadeur Nicolas Feuillate



www.lalexandrin.fr

CARD



Firfruits

STARTERS

Terrine of duck foie gras cooked naturally and with sweet spices

Fig jelly and black lemon sorbet

Just roasted scallops

Spelled and parsnip risotto, suzette juice

Porcini mushroom cappuccino with tonka bean

Coffee emulsion, porcini nougatine

MAIN

Bresse poultry in vinegar

Stuffed vanilla shallot, Jerusalem artichoke mousseline, variation on the shallot and trumpet of death

Zander steak in herbaceous hazelnut crumbs

Full-bodied red wine sauce, candied grapes, smoked red beet mousseline

Roasted pigeon on the trunk

Full-bodied juice with dark beer, variation around squash, siphon beer and sheep's feet

CHEESES

Assortment of French organic Cheese _ 14

Sweet preludes

DESSERTS

Chocolate

Fondant chocolate madelaine, 70% Guanaja cream, hazelnut cookie biscuit, baked pear confit, pear and hazelnut millefeuille with chocolate cream, smoked salt chocolate sorbet

Lost brioche

Homemade brioche, black sesame caramel sauce, milk jam ice cream, yogurt mousse, buttermilk siphon, golden sesame crisp

Porcini mushroom

Hazelnut sponge cake, porcini mushroom crumble, porcini mushroom ice cream, caramelized chestnuts

Clementine

Financier with almonds and citrus zest, freshly poached clementine in bloom, clementine mousse and green Sichuan pepper sorbet and caramelized almonds

VEGETABLES MENU | 79 €



Firfruits

Porcini mushroom cappuccino with tonka bean

Coffee emulsion, porcini nougatine

Fine chanterelle tart

Chestnut emulsion and ice cream

The Alexandrin's Vegetable casserole

Trumpet of death, roasted figs and sorbet

Desserts

DESSERTS

Chocolate

Lost brioche

Porcini mushroom

Clementine

"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