



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.

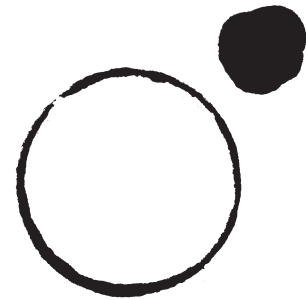
À 21 ans à peine, il prend la gérance d'un restaurant à Royat, puis s'affirme bientôt comme chef à Clermont-Ferrand chez Clavé.

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.

Ambassadeur Nicolas Feuillate



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



Firsfruits

STARTERS

Terrine of duck foie gras cooked naturally and with sweet spices

Pear chutney, pear cardamom sorbet

Just roasted scallops

Fine sweet potato puree, saffron cream and candied kumquat

Smoked Artich char

Carrot cannelloni with bergamot, purple carrot mousseline, miso sauce and soft beets

MAIN

Cut of Beef

Artichoke puree, pickled and roasted rutabaga with brown butter, full-bodied savory juice and walnut butter

Turbot steak

Fallen leeks with star anise, cream and champagne espuma, leek in vinaigrette and vegetable broth gel

Bresse poultry stuffed with lobster

Full-bodied juice, grilled cauliflower puree, rye crackers

CHEESES

Assortment of French organic Cheese _ 14

Sweet preludes

DESSERTS

Chocolate

Fondant madeleine with 70% Guanaja dark chocolate, creamy blond chocolate, dulcey crumble, crispy cocoa nibs

Almond

Genova bread, whiskey almond cream, toasted almond shortbread, light vanilla mousse and praline ice cream

Chestnut Coconut

Mousse and brown biscuit in a crunchy envelope, flowing center, ice cream and coconut shavings

Lemon

Fine pana cotta with lemon thyme, soft supreme cake, candied peels and lemon siphon, ganache whipped with tonka bean

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

VEGETABLES MENU | 79 €



Firsfruits

Carotts and bergamot variations

Fine artichoke rutabaga tartelet

Nut butter

The Alexandrin's Vegetable casserole

Cardamom pear

Desserts

DESSERTS

Chocolate

Almond

Chestnut Coconut

Lemon

"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