

CHOISI POUR VOUS

EMOTIONS SALEES

Moules de chez M. Morisseau au naturel à l'huile de céleri et beurre demi-sel
Gravlax de concombre, crème glacée en vinaigrette de fin d'été

Galantine de lièvre à la farce noble
Aigre douce de cacao, betterave imprimée

Cassolette de girolles au vin jaune et estragon

LE PRINCIPAL

Homard aux charbons de bois

Fondue d'épinard au basilic, jus de têtes

Coudes en raviole de peau de lait à la livèche

Subric au Vacherin Mont d'Or, sirop d'érable et gelée au vin jaune

Pigeon rôti entier à l'huile d'estragon

Echalotes confites et purée de datte

Royale au poivre fermenté au foie, la cuisse et beignet d'amarante

Glace Plombières au Chaource et raisins Muscat, gelée de Cognac

TOUCHES SUCREES

EMOTIONS SUCREES

Figue de Solliès cuite doucement au vin rouge, quenelle de curry jaune givrée
Crème de riz arborio soufflé et caramélisé en amertume de cacao

Extraction de sapin en gelée glacée au café et éclats de cristalline épicés

Crème chaude onctueuse de chocolat

380 EUROS

Menu Déjeuner

Cassolette de girolles au vin jaune et estragon

Effeillé de cabillaud et pommes nouvelles croustillantes

Exsudat au persil et beurre noisette

Timbale de moules de bouchot aux girolles, gros Paris et coriandre

Touches Sucrées

Raviole caramélisée de courge butternut frangipanée

Beurre fondu aux agrumes et amandes amères

145 EUROS

Extrait de notre carte des vins

Champagne R. Pouillon et fils « cuvée réserve »

110 Euros

Sancerre « Exils », Domaine François Crochet 2015

95 Euros

Montagny, Domaine Philippe Colin 2016

70 Euros

Côtes du jura « en chalasse », Domaine Labet 2014

85 Euros

Chinon « Les Grézeaux », Domaine Bernard Baudry 2012

60 Euros

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Moules de chez M. Morisseau au naturel à l'huile de céleri et beurre demi-sel
Gravlax de concombre, crème glacée en vinaigrette de fin d'été 52 Euros
- Tarte de langoustine aux grains de caviar 115 Euros
Traditionnel beurre blanc, pour deux personnes par personne
- Aiguillettes de bar en chaud froid en surprise de perles noires 145 Euros
Jardin d'automne
- Cassolette de girolles au vin jaune et estragon 68 Euros
- Tarte frangipanée aux artichauts 63 Euros
- Galantine de lièvre à la farce noble 72 Euros
Aigre douce de cacao, betterave imprimée
- Linguine à la « Cancoillotte » et truffe blanche d'Alba 157 Euros
- Œuf en raviole aux épinards, à l'émulsion de parmesan 24 mois 56 Euros
Servi avec truffe blanche d'Alba 112 Euros

LE PRINCIPAL

- **Effeillé de cabillaud et pommes nouvelles croustillantes** 105 Euros
Exsudat au persil et beurre noisette
Timbale de moules de bouchot aux girolles, gros Paris et coriandre
- **Sole au beurre côté « peau noire »** 195 Euros
Caviar osciète lié à la purée de pomme de terre, sauce aux extraits de poivre
- **Homard aux charbons de bois** 157 Euros
Fondue d'épinard au basilic, jus de têtes, coudes en raviole de peau de lait à la livèche
- **Ris de veau soufflé au vin jaune** 117 Euros
Salade de girolles à l'estragon
- **Pigeon rôti entier à l'huile d'estragon** 89 Euros
Royale aux poivres fermentés au foie, la cuisse et beignet d'amarante
Echalotes confites et purée de datte
- **Bœuf Wagyu à la plancha quenelle de crème d'olive noire** 190 Euros
Beignets de fleur de courgette
Salade d'asperge verte à la langue écarlate

DESSERTS

- Meringue au charbon de bois et cardamome 36 Euros
Glace à la fleur d'oranger texturée et asperges confites
Salade de mangue et pistil de safran cristallisé
- Pollen de pavot 36 Euros
Tuile de brioche au beurre salé, miellat de sapin cultivé par M. Coutant
- Figue de Solliès cuite doucement au vin rouge, quenelle de curry jaune givrée 36 Euros
Crème de riz arborio soufflé et caramélisé en amertume de cacao
- Raviole caramélisée de courge butternut frangipanée 36 Euros
Beurre fondu aux agrumes et amandes amères
Servi avec truffe blanche d'Alba 56 Euros
- Extraction de sapin en gelée glacée au café et éclats de cristalline épicés 36 Euros
Crème chaude onctueuse de chocolat

Nous proposons le chariot de fromages frais et affinés(34 euros).

Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002. Alléno Paris ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France et du Japon.

Nos truffes blanches sont des Tuber Magnatum Pico d'Alba. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Les menus dégustations sont servis jusqu'à 13h30/21h30 afin de pouvoir les apprécier dans les meilleures conditions.

Prix nets, service compris - La liste des allergènes est disponible sur simple demande.