

# CHOISI POUR VOUS

## *EMOTIONS SALEES*

Blanc-manger aux amandes fraîches

Salade de courgettes violon sur un lit de pulpe de pêche pilée à la verveine

Tourteau de casier en rémoulade moderne

Délicate gelée

Asperges blanches de l'île de Noirmoutier

Copeaux au parfum de litchi et fleurs de sureau fermentées, puis les têtes vanillées et déshydratées

## *LE PRINCIPAL*

**Turbot épais en deux services**

Filet rôti au feu de bois au poivre noir « cacio et tio pepe »

Gratin des peaux blanches et gnocchi de chair aux girolles

ou

Feuille à feuille de bœuf Wagyu « Grade 5 », aux Gros Paris

Laitue et fondue aux tannins de betteraves

Fontainebleau maison à la gelée de Viognier et aux bourgeons de sapins fermentés

## *EMOTIONS SUCREES*

Cerises du Gard cuisinées à la grecque

granité pigmenté aux anthocyanes et fromage blanc

Guimauve aux Gros Paris assaisonnée de chocolat et fleur de sel, touches abricotées

Légère meringue à la noisette et glace à l'Extraction de champignon

**380 Euros**

Le choix du Principal

OU

**450 Euros**

L'ensemble du menu

*Nous vous proposons d'accompagner votre menu d'un accord mets et vins :*

*Accord en quatre services*

*190 Euros*

*ou*

*Accord en six services*

*290 Euros*

## ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Blanc-manger aux amandes fraîches 65 Euros  
Salade de courgettes violon sur un lit de pulpe de pêche pilée à la verveine
- Soupe improbable de poissons fins 73 Euros  
Sardines marinées et assaisonnées d'une mayonnaise d'algues Dulse  
Lichettes de rouget citronnées sur glace à l'huile d'olive  
Lait de sole fouetté au sel de peau, petites ravioles « cappelletti » beurrées
- Tarte de langoustine aux grains de caviar 115 Euros  
Traditionnel beurre blanc, pour deux personnes par personne
- Asperges blanches de l'île de Noirmoutier 71 Euros  
Copeaux au parfum de litchi et fleurs de sureau fermentées, puis les têtes vanillées et déshydratées
- Soufflé au fromage à la vapeur, sauce Viroflay truffée 82 Euros  
Lardo di Colonnata à trancher
- Tourteau de casier en rémoulade moderne 67 Euros  
Délicate gelée
- Quenelle moderne à la livèche, au corail et graines de sarrasin 89 Euros  
Langoustines au naturel parfumées au curry et citron d'Iran

## LE PRINCIPAL

- **Turbot épais en deux service** 149 Euros  
Filet rôti au feu de bois au poivre noir « cacio et tio pepe »,  
Gratin des peaux blanches et gnocchi de chair aux girolles
- **Rouget barbet contisé au lard d'Italie** 98 Euros  
Petits pois en fricassée aux foies de volaille persillés  
Fleur de courgette à l'aligot de céleri et banane glacée
- **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
- **Feuille à feuille de bœuf Wagyu « Grade 5 », aux Gros Paris** 160 Euros  
Laitue et fondue aux tannins de betteraves
- **Remise à plat du pigeon** 109 Euros  
Filets en écailles de cerises et salade d'orchidées  
Cuisses caramélisées aux éclats de pistache et foie, fondue d'oseille
- **Agneau de lait des Pyrénées** 195 Euros  
Pie au coing de France, salade de pourpier à l'huile d'ortie  
Morceaux au feu de résineux, grande sauce moderne truffée et oignons vinaigrés  
Coque croustillante de polenta aux amourettes, sabayon à la noix de muscade

## DESSERTS

- Cerises du Gard cuisinées à la grecque 36 Euros  
Granité pigmenté aux anthocyanes et fromage blanc
- Rhubarbe confite en croûte de sucre en gelée délicate, sorbet à l'oseille et tuile de cresson 36 Euros  
Dentelles croustillantes condimentées
- Tarte super fine de fraises caramélisée 36 Euros  
Salade de fleurs à la fermentation d'estragon, glace mozzarella
- Guimauve aux Gros Paris assaisonnée de chocolat et fleur de sel, touches abricotées 36 Euros  
Légère meringue à la noisette et glace à l'Extraction de champignon
- 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) . Prix nets, service compris - La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

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.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Les menus dégustations sont servis jusqu'à 21h30 afin de pouvoir les apprécier dans les meilleures conditions.