

CHOISI POUR VOUS

EMOTIONS SALEES

Jambon de pastèque écrasé aux fleurs de courgettes et tomates confites, parfum vanille
Pistaches de Bronte, d'Iran et de Turquie en textures, pulpe et chair de courgette à l'huile de géranium

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

Quenelle moderne à la livèche, au corail et graines de sarrasin
Langoustines au naturel parfumées au curry et citron d'Iran

Crème prise d'une volaille « au pot » au foie gras de canard

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

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

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

Dégustation de vins

en quatre services

190 Euros

en six services

290 Euros

ou

450 Euros

L'ensemble du menu

Dégustation de vins

en cinq services

230 Euros

en sept services

330 Euros

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Jambon de pastèque écrasé aux fleurs de courgettes et tomates confites, parfum vanille
Pistaches de Bronte, d'Iran et de Turquie en textures,
Pulpe et chair de courgette à l'huile de géranium 65 Euros
- 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
- Moules de chez M. Morisseau au naturel à l'huile de céleri et beurre demi-sel 74 Euros
Gravlax de concombre, crème glacée en vinaigrette d'été
- 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 de Colonnata puis poêlé en croute de pain** 110 Euros
Girolles enrubannées d'abricots et beurre parfumé à la verveine
- **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

- 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
- Soufflé perlé de gruë de cacao et olive noire 36 Euros
Mont-blanc moderne
- 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.