

CHOISI POUR VOUS

EMOTIONS SALEES

Soupe improbable de poissons fins
Sardines marinées et assaisonnées d'une mayonnaise d'algues Dulce
Lichettes de rouget citronnées sur glace à l'huile d'olive
Lait de sole fouetté au sel de peau, petites ravioles « cappelletti » beurrées
Galantine de lièvre à la farce noble
Aigre douce de cacao, betterave imprimée
Noix de coquille Saint-Jacques à la vapeur d'herbes amères
Bavarois nuageux de truffe noire

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

Poularde de chez Tausin

Pain charcutier, vinaigrette au gingembre et à la truffe noire
Blanc poché, extraction maïs et cime de rapa
Porridge de céleri et œuf conservé à la chaux, moutarde

Glace Plombières au Chaource et raisins Muscat, gelée de Cognac

EMOTIONS SUCREES

Compotée d'agrumes aux épices douces sur un fin feuilletage,
Coque d'orange brûlée à l'œuf battu et pignons de pin
Extraction de sapin en gelée glacée au café et éclats de cristalline épicés
Crème chaude onctueuse de chocolat

380 Euros

MENU A LA TRUFFE NOIRE

EMOTIONS SALEES

Soupe crémeuse de sole en paysanne
Céleri en rémoulade moderne
Chou pointu soufflé, Extraction en composition légèrement fumée

LE PRINCIPAL

Turbot à la Rossini
Pomme de terre cuite dans un diamant noir, bouillon corsé

Boeuf wagyu croustillant à la pistache salée, oignon des Cévennes
Consommé pailleté à l'or fin

EMOTION SUCREE

Bricelet aux truffes et au pralin
Citron et fenouil confits

690 Euros

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Soupe improbable de poissons fins 73 Euros
Sardines marinées et assaisonnées d'une mayonnaise d'algues Dulce
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
- Noix de coquille Saint-Jacques à la vapeur d'herbes amères 95 Euros
Bavarois nuageux de truffe noire
- Galantine de lièvre à la farce noble 72 Euros
Aigre douce de cacao, betterave imprimée
- Fondue de truffe noire et spaghetti au jus d'œuf fermenté 130 Euros
Poudre de levure boulangère séchée
- Œuf en raviole aux épinards, à l'émulsion de parmesan 24 mois 56 Euros
Servi avec truffe noire 90 Euros

LE PRINCIPAL

- **Darne de bar doucement braisé** 157 Euros
Duxelles de champignons gratinés
Extrait d'oursin, riz « Sasanishiki » au foie gras
- **Civet de rouget aux langues d'oursins, toast gratiné** 98 Euros
Pommes Grenailles liées au beurre de clémentine
- **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 saupoudré de fleur de fenouil** 165 Euros
Côtes de romaine au jus et truffe noire
- **Poularde de chez Tausin** 133 Euros
Pain charcutier, vinaigrette au gingembre et à la truffe noire
Blanc poché, extraction mais et cime de rapa
Porridge de céleri et œuf conservé à la chaux, moutarde
- **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

- Pommes de terre en fines feuilles croustillantes 36 Euros
Crème pralinée aux cacahuètes salées, inserts de champagne millésimé
- Compotée d'agrumes aux épices douces sur un fin feuilletage 36 Euros
Coque d'orange brûlée à l'œuf battu et pignons de pin
- Bricelet aux truffes et au pralin 65 Euros
Citron et fenouil confits
- Raviole caramélisée de courge butternut frangipanée 36 Euros
Beurre fondu aux agrumes et amandes amères
Servie avec truffe noire 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.

Notre truffe noire Melanosporum est proposée à 10 Euros le gramme. 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.