

## 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

Langoustines sous une feuille de riz

Jus de fraise et huile de persil, fraise en croûte de sucre au céleri et menthe chocolat

Blanches demoiselles étuvées au lard de coco et fondue d'oseille, Extraction vanille

### *LE PRINCIPAL*

Tronçon de turbot doucement étuvé

Pomme Darphin au fromage de tête et tartare de fleurs

Risotto de tout petit pois, lentilles et sarrasin au cerfeuil

Tome à la mousse de lait et à la confiture d'algues

Pigeon du Languedoc rôti entier à l'huile d'estragon

Echalotes confites et purée de datte

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

« Caillé » d'orge perlé au fumet de bacon

### *TOUCHES SUCREES*

#### *EMOTIONS SUCREES*

Rhubarbe cuite en croûte de sucre, crème de riz glacée

Fines dentelles croustillantes

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

Crème chaude onctueuse de chocolat

380 Euros

## ACCORD D'EXCEPTION

Pessac-Léognan, Château Gazin Rocquencourt 2014

Arbois « Chardonnay », Domaine du Pélican 2015

Savennières « Fidès », Domaine Eric Morgat 2015

Hermitage « Chante Alouette », Domaine Michel Chapoutier 2012

Ou

Margaux, Château Durfort-Vivens 2012

Sauternes, Château d'Yquem 2015

Hennessy « Paradis Impérial »

en quatre services 190 Euros

en six services 330 Euros

## ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Tarte de langoustine aux grains de caviar 105 Euros  
Traditionnel beurre blanc, pour deux personnes par personne
- Aiguillettes de bar en chaud froid en surprise de perles noires 145 Euros  
Jardin printanier
- Asperges vertes du Midi rôties au feu vif et à l'huile fumée 87 Euros  
Papaye au safran salée aux olives de Kalamata, sauce noble au poivre de Sansho
- Langoustines sous une feuille de riz 89 Euros  
Jus de fraise et huile de persil, fraise en croûte de sucre au céleri et menthe « chocolat »
- Rouget cuit dans un coffre de tourteau au jus de coquillages 76 Euros  
Les chairs sur une mayonnaise, bouton de ficoïde glaciale
- Blanc-manger aux amandes fraîches 65 Euros  
Salade de courgettes violon sur un lit de pulpe de pêche pilée à la verveine

## 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
- **Tronçon de turbot doucement étuvé** 135 Euros  
Risotto de tout petit pois, lentilles et sarrasin au cerfeuil  
Pomme Darphin au fromage de tête et tartare de fleurs
- **Ris de veau soufflé au vin jaune** 117 Euros  
Salade de girolles à l'estragon et aux amandes fraîches
- **Pigeon du Languedoc rôti entier à l'huile d'estragon** 89 Euros  
Royale aux poivres fermentés au foie, agretti pour 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 au mouron des oiseaux

## 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
- Raviole caramélisée de courge butternut frangipanée 36 Euros  
Beurre fondu aux agrumes et amandes amères
- Pollen de pavot 36 Euros  
Tuile de brioche au beurre salé, miellat de sapin cultivé par M. Coutant
- Rhubarbe cuite en croûte de sucre, crème de riz glacée 36 Euros  
Fines dentelles croustillantes
- 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 à 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.  
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.

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