

---

## LES MISES EN BOUCHE

---

Petits rougets barbet cuits en coque de tourteau au jus de coquillages les chairs sur une mayonnaise, boutons de ficoïde glaciale	87 €
Entre vache et chèvre cacioricotta râpé sur des fricellis en minéralité de tomate pain imbibé trois minutes d'une pulpe à l'origan	52 €
Blanc-manger à l'amande fraîche salade de courgettes violon sur un lit de pulpe de pêche pilée à la verveine	57 €
Girolles de Sologne, jus d'épinard salé aux grosses câpres nuage poudré	49 €
Langoustines cuites au naturel bouillon d'Extractions fraise et tomate cerise, pétrole de persil julienne d'asperges crues	68 €
Chaud froid de sole au Noilly Prat pétales de champignons de paris et mousse d'amande	65 €
Foie gras de canard du sud-ouest confit aux algues kombu texture d'anguille fumée à l'orange fils de navet de daïkon à la levure séchée	69 €
Tarte friande de langoustine recouverte de grains de caviar Oscière - pour deux	105 € par personne

---

## LES PLATS

---

Corps de homard bleu en melba de concombre floral pincés au bouillon d'algues et vinaigre de riz	125 €
Belle darne de bar sauvage au jus d'oseille et fontine riz étouffé avec des feuilles de cerisier collectées par nous cet été et fermentées fines tranches de bar à la vinaigrette	119 €
Turbot sauvage de nos côtes joue en délicate gelée printanière chair rôtie sur l'os, céleri cuisiné pomme Anna sur une vinaigrette iodée gnocchi de pomme de terre au jus sauvage	160 €
Pigeon de Pornic consommé double au poivre noir fermenté pour déguster avec un saucisson de bêtilles brioché condimenté filets sur le grill aux pickles, figues aux pommes de pin et chips croquantes	107 €
Bœuf Wagyu Gunma « grade 4 » d'inspiration « Strogonoff », en deux services	190 €
Veau élevé sous la mère mûré au lait aux feuilles de cassis ris de veau à la burrata, jus de persil tête aux câpres de Safi, crudités suivies d'une pellicule d'un soufflé glacé au vinaigre balsamique chair de la côte aux asperges d'Argenteuil en petits pois	150 €

---

## LES DESSERTS

---

Tarte sans pâte aux pommes au sucre, sorbet brassé au Calvados hors d'âge	36 €
Charlotte norvégienne à l'ananas et au poivre de Tasmanie flambée au vieux rhum	36 €
Petite ciflorette des vigneronns au moût de raisin de Malartic crème battue à la vanille feuilletage pressé au sucre croustillant	36 €
Meringue au charbon de bois et cardamome glace à la fleur d'oranger texturée et asperges confites salade de mangue et pistil de safran cristallisé	36 €
Abricots confits à l'huile d'olive sous la salamandre glace gourmande amandée, mi-brioché mi-feuilleté caramélisé	36 €
Pétales de chocolat à l'or fin aux grains de caviar Oscière crème prise d'artichaut au caramel d'artichaut, lait fermenté et levure boulangère séchée	56 €

---

## DEJEUNER

---

Entre vache et chèvre  
cacioricotta râpé sur des fricellis en minéralité de tomate  
pain imbibé trois minutes d'une pulpe à l'origan

Veau élevé sous la mère mûré au lait aux feuilles de cassis  
ris de veau à la burrata, jus de persil  
chair de la côte aux asperges d'Argenteuil en petits pois  
crudités

Touches Sucrées

Charlotte norvégienne à l'ananas et au poivre de Tasmanie  
flambée au vieux rhum

145 €

---

## CHOISI POUR VOUS

---

Entre vache et chèvre  
cacioricotta râpé sur des fricellis en minéralité de tomate  
pain imbibé trois minutes d'une pulpe à l'origan

Foie gras de canard du sud-ouest confit aux algues kombu  
texture d'anguille fumée à l'orange, fils de navet de daïkon à la levure séchée

Chaud froid de sole au Noilly Prat  
pétales de champignons de paris et mousse d'amande

Corps de homard bleu en melba de concombre floral  
pincés au bouillon d'algues et vinaigre de riz

Bœuf Wagyu Gunma « grade 4 »  
d'inspiration « Strogonoff », en deux services

Petite ciflorette des vigneronniers au moût de raisin de Malartic  
crème battue à la vanille  
feuilletage pressé au sucre croustillant

Charlotte norvégienne à l'ananas et au poivre de Tasmanie  
flambée au vieux rhum

340 €

---

## MENU TROIS ÉTOILES

en émotions

---



580 €

---

## EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS

---

Champagne Egly-Ouriat « Les Vignes de Vrigny »	170 €
Sancerre « Exils », Domaine François Crochet 2015	85 €
Chablis 1 <sup>er</sup> cru « Vaulorent », Domaine Droin 2014	105 €
Côtes du jura « Les Champs Rouges », Domaine Labet 2014	85 €
Chinon « Les Grézeaux », Domaine Bernard Baudry 2012	60 €

Nous proposons le chariot de fromages frais et affinés à 34 €

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