

EMOTIONS SALEES

- Galantine de lièvre à la farce noble
Aigre douce de cacao, betterave imprimée
- Foie gras de canard confit aux algues Kombu
Texture d'anguille fumée à l'orange
Courge spaghetti à la poudre de levure boulangère séchée
- Noix de coquilles Saint Jacques étuvées
Cime di rapa à l'extraction de maïs et grains de caviar

LE PRINCIPAL

Bavarois de topinambour

Sole de la criée de Noirmoutier

Filet étuvé au lait de sole, topinambours sauvages caramélisés
Coussinet d'huître de Prat-Ar-Coum au jus de caviar et aromates

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

Pie au coing de France, salade de pourpier à l'huile d'ortie

Agneau de lait des Pyrénées

Morceaux au feu de résineux, grande sauce moderne truffée et oignons vinaigrés
Coque croustillante de polenta aux amourettes, sabayon à la noix de muscade

« Caillé » d'orge perlée au fumet de bacon

EMOTIONS SUCREES

- Raviole caramélisée de courge butternut frangipanée
Beurre fondue aux agrumes et amandes amères
- Pollen de pavot
Tuile de brioche au beurre salé, miellat de sapin cultivé par M. Coutant

Menu élaboré et cuisiné pour vous pour l'ensemble de la table

380 Euros

Mises en bouche

Tartelette de courge,
Crème de ferme

Aloé Vera,
Riz, anguille fumée

Oursin au naturel
Tartare de veau

Menu Déjeuner

Pain de brochet brioché croustillant
Extraction céleri rave

Grouse d'Écosse
pâté aux baies de genièvre sur un toast de cèpe à la mousse de lait résinée
filet tourbé aux graines salées, chicorée de Catalogne fondue et crème de livèche
soupe d'orge à la pâte de bois

Touches Sucrées

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

Le Menu Déjeuner	145 Euros
Le Menu Déjeuner, accord mets et vins	220 Euros

Touches Sucrées

Châtaigne à la flambée,
Crème de whisky tourbé

Tuile de marron torréfié,
Cassis cuit doucement

Kumquat confit
Sorbet

Nos Spécialités

Tarte friande de langoustine	105 Euros
Recouverte de grains de caviar Oscietre - pour deux	par Personne
Pain de brochet brioché croustillant	42 Euros
Extraction céleri rave	
A la truffe blanche d'Alba	102 Euros
Noix de coquilles Saint-Jacques en vrai Viroflay	65 Euros
A la truffe blanche d'Alba	125 Euros
Bœuf Wagyu Gunma « grade 4 »	190 Euros
D'inspiration « Strogonoff », en deux services	
Fuseau au caramel et à la truffe blanche d'Alba	58 Euros
Charlotte norvégienne à l'ananas et au poivre de Tasmanie flambée au vieux rhum	36 Euros

Extrait de notre carte des vins

Champagne Egly-Ouriet « Les Vignes de Vriigny »	170 Euros
Sancerre « Exils », Domaine François Crochet 2015	85 Euros
Chablis 1er cru « Vaulorent », Domaine Droin 2014	105 Euros
Côtes du jura « Les Champs Rouges », Domaine Labet 2014	85 Euros
Chinon « Les Grézeaux », Domaine Bernard Baudry 2012	60 Euros

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.

Nos truffes blanches sont des Tuber Magnatum Pico d'Alba - Nos truffes noires sont Tuber Melanosporum.

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.