

MISES EN BOUCHE

EMOTIONS SALEES

- Soupe d'épinards « monstrueux » de Viroflay
Râpé de noix de muscade brulée et Scamorza fumée
- Cardon confit au lard de seiche, acidulé au jus de citron
Mousse de moelle, tuile de manioc truffée à tremper dans une sauce de foie de seiche
- Fondue de truffe noire et spaghetti au jus d'œuf fermenté
Poudre de levure boulangère séchée

LE PRINCIPAL

Betterave à l'amarante et corail d'oursin
Rouget, foie gras de canard, épinards, chocolat et cardamome

Rascasse abyssale et salade d'orange sanguine iodée au basilic

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

Radis noir à la langue écarlate et pomme acide au gel de cidre
Consommé au poivre fermenté

Bœuf Wagyu , Tagliolini de pomme de terre et truffes cuites en papillote à la moelle

« Caillé » d'orge perlée au fumet de bacon

TOUCHES SUCREES

Brioche feuilletée fleurée à la réglisse, levée devant vos yeux, beurre aux agrumes
Lait glacé au caramel de pamplemousse, zeste de cédrat confit
Caillé à la fermentation, Arlette aux noisettes et orange

EMOTIONS SUCREES

- Pollen de pavot
Tuile de brioche au beurre salé, miellat de sapin cultivé par M. Coutant
- Extraction de sapin en gelée glacée au café et éclats de cristalline épicés
Crème chaude onctueuse de chocolat

Accord d'exception

en trois services

190 Euros

en six services

330 Euros

Pessac-Léognan, Château Malartic-Lagravière 2014

Savennières-Roche-aux-Moines, Domaine aux Moines 2015

Champagne Dom Pérignon « Plénitude 2 » 2000

Riesling Kabinett Ockfener Bockstein « Erste Lage », Saint Urban Hof 2012

Ou

Côte-Rôtie « Mordorée », Domaine Chapoutier 2006

Sauternes, Château d'Yquem 2015

Vin de Constance, Klein Constantia 2012

Nos Spécialités

Tarte friande de langoustine Recouverte de grains de caviar Oscière - pour deux	105 Euros par Personne
Pain de brochet brioché croustillant Extraction céleri rave	42 Euros
Agneau de lait des Pyrénées 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	160 Euros
Chevreuil de Sologne Choux fondants au jus animal, râpé de filet séché Dos iodé au bouillon, riz brûlant aux baies de genièvre Epaule en compression au céleri rave confit, fils de truffes noires et chocolat	160 Euros
Fuseau au caramel et à la truffe noire	55 Euros
Raviole caramélisée de courge butternut frangipanée Beurre fondu aux agrumes et amandes amères	36 Euros
Steak de mangue frotté au sel et confit à l'huile de cacahuète, glace au marron	36 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 noires sont des Tuber Melanosporum proposées au tarif de 10 Euros le gramme

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.