

CHOISI POUR VOUS

EMOTIONS SALEES

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

Sous un voile croustillant, des morilles cuisinées

Scamorza fumée et « pâtissière » d'Extraction de gros Paris aux copeaux de beurre agrumés

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 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, ziste de cédrat confit

Caillé à la fermentation de citron, 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

380 Euros

ACCORD D'EXCEPTION

Côtes du Roussillon « Clos des Escounils », Domaine Danjou Banessy 2015

Limoux « Caretas », Domaine Franck Schisano 2013

Champagne Dom Pérignon « Plénitude 2 » 2000

Hermitage « Chante Alouette », Domaine Michel Chapoutier 2012

ou

Margaux, Château Durfort-Vivens 2008

Sauternes, Château d'Yquem 2015

Hennessy « Paradis Impérial »

en trois services 190 Euros

en six services 330 Euros

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Tarte de langoustine aux grains de caviar
Traditionnel beurre blanc 105 Euros
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
- Sous un voile croustillant, des morilles cuisinées 78 Euros
Scamorza fumée et « pâtissière » d'Extraction de gros Paris aux copeaux de beurre agrumés

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
- **Volaille de la « Cour d'Armoise » rôtie au jus** 97 Euros
Morille farcie au sabayon à la noix de muscade et au vin jaune
Cuisses en petits boudins blanc et fine bouquetière printanière
- **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
- Steak de mangue frotté au sel et confit à l'huile de cacahuète, glace au marron 36 Euros
- Pollen de pavot 36 Euros
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 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.