
LES MISES EN BOUCHE

Asperges vertes du Midi rôties à feu vif et à l'huile fumée papaye au safran salée aux olives de Kalamata, sauce noble au poivre de Sansho	76 €
Avocats restés 18 mois sur l'arbre en millefeuille de céleri Extraction coco aux « éclats » de chia	42 €
Trois huîtres Princesse de Kermancy en coquille de topinambour chantilly de chou-fleur aux graines de Sarazin, amarante et quinoa	73 €
Morilles étuvées à l'ail des ours et foies blonds pochés au lait parfumé la préciosité de l'ail d'Iran d'âge et peau de poulet croquante aux aromates	72 €
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 €
Agneau de lait de l'Aveyron cuisseau ou épaule en tartare au coing selle aux légumes et fruits préservés, pickles côte, collier en beignet de sauge sur l'os	165 €
Boeuf 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 de 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'orangée texturée et asperges confites salade de mangue et pistil de safran cristallisé	36 €
Soufflé perlé de grué de cacao et olive noire Mont-blanc moderne	36 €
Pétale 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	«la feuille» 20 €

DEJEUNER

Avocats restés sur l'arbre 18 mois en millefeuille de céleri
Extraction coco aux « éclats » de chia

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
chair de la côte aux asperges d'Argenteuil en petits pois

Touches Sucrées

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

135 €

CHOISI POUR VOUS

Avocats restés sur l'arbre 18 mois en millefeuille de céleri
Extraction coco aux « éclats » de chia

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
pincées au bouillon d'algues et vinaigre de riz

Boeuf Wagyu Gunma « grade 4 »
d'inspiration « Stroganoff », en deux services

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

Soufflé perlé de gruë de cacao et olive noire
Mont-blanc moderne

340 €

MENU TROIS ÉTOILES

en neuf services



490 €

EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS

Champagne Pierre Moncuit « Non Dosé » 2005	150 €
Vouvray « Le Mont », Domaine Huet 2014	85 €
Chablis « Valorent », Domaine Droin 2014	105 €
Arbois « Savagnin Ouillé », Domaine du Pélican 2013	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