

CHOISI POUR VOUS

EMOTIONS SALEES

Soupe improbable de poissons fins

Sardines marinées et assaisonnées d'une mayonnaise d'algues Dulce

Lichettes de rouget citronnées sur glace à l'huile d'olive

Lait de sole fouetté au sel de peau, petites ravioles « cappelletti » beurrées

Galantine de lièvre à la farce noble

Aigre douce de cacao, betterave imprimée

Noix de coquille Saint-Jacques à la vapeur d'herbes amères

Bavarois nuageux de truffe de Bourgogne

LE PRINCIPAL

Homard aux charbons de bois

Fondue d'épinard au basilic, jus de têtes

Coudes en raviole de peau de lait à la livèche

Subric au Vacherin Mont d'Or, sirop d'érable et gelée au vin jaune

Poularde de chez Tausin

Pain charcutier, vinaigrette au gingembre et à la truffe noire

Blanc poché, extraction maïs et cime de rapa

Porridge de céleri et œuf conservé à la chaux, moutarde

Glace Plombières au Chaource et raisins Muscat, gelée de Cognac

TOUCHES SUCREES

EMOTIONS SUCREES

Compotée d'agrumes aux épices douces sur un fin feuilletage,

Coque d'orange brûlée à l'œuf battu et pignons de pin

Extraction de sapin en gelée glacée au café et éclats de cristalline épicés

Crème chaude onctueuse de chocolat

MENU A LA TRUFFE BLANCHE

« cœur à petite touche » de noix de coquilles Saint-Jacques
tartare de veau au garum d'anchois

Rouget Barbet en mille-feuille et crème au beurre d'oursin moderne

Linguine à la « Cancoillotte »

Ris de veau soufflé saupoudré de fleur de fenouil

Côtes de romaine au jus

Subric au Vacherin Mont d'Or, sirop d'érable et gelée au vin jaune

Touches Sucrées

Raviole caramélisée de courge butternut frangipanée

Beurre fondu aux agrumes et amandes amères

Fuseau au caramel

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Soupe improbable de poissons fins
Sardines marinées et assaisonnées d'une mayonnaise d'algues Dulce
Lichettes de rouget citronnées sur glace à l'huile d'olive
Lait de sole fouetté au sel de peau, petites ravioles « cappelletti » beurrées
- Tarte de langoustine aux grains de caviar
Traditionnel beurre blanc, pour deux personnes
- Noix de coquille Saint-Jacques à la vapeur d'herbes amères
Bavarois nuageux de truffe de Bourgogne
- Galantine de lièvre à la farce noble
Aigre douce de cacao, betterave imprimée
- Linguine à la « Cancoillotte » et truffe blanche d'Alba
- Œuf en raviole aux épinards, à l'émulsion de parmesan 24 mois
Servi avec truffe blanche d'Alba

LE PRINCIPAL

- **Darne de bar doucement braisé**
Duxelles de champignons gratinées
Extrait d'oursin, riz « Sasanishiki » au foie gras.
- **Civet de rouget aux langues d'oursins, toast gratiné**
Pommes Grenailles liées au beurre de clémentine
- **Homard aux charbons de bois**
Fondue d'épinard au basilic, jus de têtes, coudes en raviole de peau de lait à la livèche
- **Ris de veau soufflé saupoudré de fleur de fenouil**
Côtes de romaine au jus et truffe noire
- **Poularde de chez Tausin**
Pain charcutier, vinaigrette au gingembre et à la truffe noire
Blanc poché, extraction mais et cime de rapa
Porridge de céleri et œuf conservé à la chaux, moutarde
- **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

DESSERTS

- Pommes de terre en fines feuilles croustillantes
Crème pralinée aux cacahuètes salées, inserts de champagne millésimé
- Compotée d'agrumes aux épices douces sur un fin feuilletage
Coque d'orange brûlée à l'œuf battu et pignons de pin
- Fuseau au caramel et truffe blanche
- Raviole caramélisée de courge butternut frangipanée
Beurre fondu aux agrumes et amandes amères
Servi avec truffe blanche d'Alba
- Extraction de sapin en gelée glacée au café et éclats de cristalline épicés
Crème chaude onctueuse de chocolat

Nous proposons le chariot de fromages frais et affinés .

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.
Nos truffes noires Melanosporum et blanches Tuber Magnatum Pico d'Alba sont respectivement proposées à 10 et 15 Euros le gramme. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Les menus dégustations sont servis jusqu'à 13h30/21h30 afin de pouvoir les apprécier dans les meilleures conditions. Prix nets, service compris - La liste des allergènes est disponible sur simple demande.