

MENU CHOISI POUR VOUS

- * Gelée délicate de rouget au vin de Bourgogne
Corail d'oursin à l'eau de laurier et grains de caviar
- * Ceviche moderne de rouget à la bergamote
Foie gras de canard foisonné
- * Navet violet cuit à l'huile d'olive et à la vapeur
Condiment mariné à l'extraction de céleri et vinaigre
Glaçage iodé et vinaigrette de noisettes torréfiées
- * Crème prise d'une volaille « au pot »
- * Sole à la meunière et croustilles de peaux de poulet
Puntarella gratinées au parmesan, purée d'ail fumé dans l'âtre, jus d'herbes.
- * Chevreuil à la vanille cuit au sautoir
« pudding » crémeux aux condiments, expression d'un café fort
- * Fontainebleau maison à la gelée de Viognier
Et aux bourgeons de sapin fermentés
- * Touches sucrées aux graines créatives
* Glace au babeurre fermier
- * Courge cuite au four sous une tuile croustillante, une raviole suzette
- * Guimauve aux Gros Paris assaisonnée de chocolat et fleur de sel, touches
abricotées
Légère meringue à la noisette et glace à l'extraction de champignon

Menu choisi pour vous

380 Euros

Accompagné d'une dégustation de vins en cinq services

Découverte

190 Euros

Exception

580 Euros

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Navet violet cuit à l'huile d'olive et à la vapeur 57 Euros
Condiment mariné à l'extraction de céleri et vinaigre
Glaçage iodé et vinaigrette de noisettes torréfiées
- Tarte de langoustine aux grains de caviar pour deux personnes 230 Euros
Traditionnel beurre blanc
- Huîtres spéciales glacées et perles noires 98 Euros
Salade de chou rave mariné à la fermentation d'asperge 2017, huile de presse
- Gelée délicate de rouget au vin de bourgogne 79 Euros
Corail d'oursin à l'eau de laurier et caviar
Ceviche moderne de rouget à la bergamote
Foie gras de canard foisonné

LE PRINCIPAL

- Turbot épais en deux services 149 Euros
Filet rôti au feu de bois au poivre noir « cacio et tio pepe »,
Gratin des peaux blanches et gnocchi de chair aux girolles
- Sole à la meunière et croustilles de peaux de poulet 133 Euros
Puntarella gratinées au parmesan, purée d'ail fumé dans l'âtre, jus d'herbes
- Homard bleu rôti aux sarments de vigne et de genièvre 137 Euros
Spätzle de chair en civet moderne
Beignet d'automne
- Feuille à feuille de bœuf Wagyu « Grade 5 », aux Gros Paris 160 Euros
Laitue et fondue aux tannins de betteraves
- Chevreuil à la vanille cuit au sautoir 121 Euros
« pudding » crémeux aux condiments, expression d'un café fort
- Noix de ris de veau marinée une nuit à la levure boulangère 97 Euros
Oignons doux au lait de ferme et citron noir

DESSERTS

- Verticalité de coing au pollen frais, herbes « natsuc(ée)s » 36 Euros
Gels aromatiques et kombucha
- Soufflé perlé de gruë de cacao et olive noire 36 Euros
Mont-blanc moderne
- Glace au babeurre fermier 36 Euros
courge cuite au four sous une tuile croustillante, une raviolle suzette
- Guimauve aux Gros Paris assaisonnée de chocolat et fleur de sel, touches abricotées 36 Euros
Légère meringue à la noisette et glace à l'Extraction de champignon
- Extraction de sapin en gelée glacée au café et éclats de cristalline épicés 36 Euros
Crème chaude onctueuse de chocolat

EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS

- Champagne R. Pouillon & Fils, « Cuvée Réserve » 90 Euros
- Champagne Drappier « Brut Nature » 120 Euros
- Sainte-Foy-Bordeaux "Cuvée des Demoiselles", Château Hostens-Picant 2016 65 Euros
- Rully 1er Cru "Le Meix Cadot", Domaine Dureuil-Janthial 2017 95 Euros
- Saint-Péray "Harmonie", Domaine Alain Voge 2018 75 Euros
- Savoie-Arbin « Avalanche » Domaine Fabien Trosset 2016 55 Euros
- Maranges 1er Cru "La Fussièrre", Domaine Philippe Colin 2016 75 Euros
- Castillon-Côtes de Bordeaux, Domain de L'A 2014 95 Euros

Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002

Nous proposons le chariot de fromages frais et affinés (34 Euros) et la portion de Brillat Savarin affiné à la truffe noire (40 Euros) . Prix nets service compris –
La liste des allergènes est disponible sur simple demande. 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 noire Tuber Magnatum sont proposées à 15 Euros le gramme.

COLLECTION TRUFFE NOIRE

- Mangue habillée de truffe noire (56 Euros)
Chantilly au caramel de Château d'Yquem 2015
- Langoustine au naturel poudrée de curry et citron noir (79 Euros)
Crème de truffe et coulis de livèche
 - Crème prise de volaille à la noix de muscade (47 Euros)
Navet préservé
 - Extraction de céleri rave en gelée truffée (62 Euros)
Coulis de pomme de terre et feuilles de céleri branche aux œufs de brochet fumés
- Frangipane d'artichaut aux pétales croustillants (57 Euros)
Jus de cardon et cresson de fontaine
- Feuilles de courge et de truffe aux graines torréfiées (69 Euros)
Salade d'endives cuites et crues
 - Petite omelette au lard translucide (72 Euros)
Effeillé de truffe
- Tranche de truffe cuite à la vapeur de lard de Colonnata (98 Euros)
Baguette toastée
 - Fuseau au caramel et truffe noire (55 Euros)

L'ensemble de la Collection truffe noire

520 Euros

Accompagné d'une dégustation de vins d'exception

En quatre services
350 Euros

En six services
520 Euros

MENU DEJEUNER

- Navet violet cuit à l'huile d'olive et à la vapeur
Condiment mariné à l'extraction de céleri et vinaigre
Glaçage iodé et vinaigrette de noisettes torréfiées
- Gratin des peaux blanches et gnocchi de chair de Turbot
Trompettes de la mort et pied -de-mouton
- Sole à la meunière et croustilles de peaux de poulet
Puntarella gratinées au parmesan, purée d'ail fumé dans l'âtre, jus d'herbes.
- Noix de ris de veau marinée une nuit à la levure boulangère
Oignons doux au lait de ferme et citron noir
 - Touches Sucrées
- Verticalité de coing au pollen frais, herbes « natsuc(ée)s »
Gels aromatiques et kombucha

Menu déjeuner

145 Euros

Avec accord mets & vins

220 Euros