

ALLÉNO PARIS



CREATIONS APERITIVES

Brun d'amande en double fermentation en gelée texturée
Caviar osciètre écrasé avec de la crème aigre

Pain à sauce
Fruits de mer mixés au consommé et persil

Albumine et riz en subric au saké maison et eau de moules de bouchot

Tartelette au foie de seiche et chair déshydratée *
Élixir de céleri rave

Goût retrouvé d'Hemingway « death in the gulf stream » *
Cocktail de gelée de bœuf, œufs de brochet fumés et cèpes au lard

Foie gras poché en bouillon de coquillages *
Tabac de champignons

Petite omelette au lard de Colonnata
Salade pré-automnale au lard chocolaté

Turbot de nos côtes badigeonné à la moutarde passé au feu de bois
Sauce cacio e pepe

Ou

Grosses langoustines à la poêle et nappées d'une sauce Choron
Têtes de cèpes et girolles aux pailles de pommes de terre, extrait au gingembre

Ou

Ris de veau mariné une nuit à la levure boulangère
Oignons doux au lait de ferme et citron noir

Ou

Couverture d'entrecôte de bœuf au feu de bois, condiments
Timbale gourmande de pommes de terre aux pieds de veau

Pomme en compote et pectine naturelle
Chair et vanille au cognac Hennessy

Bogue de châtaigne flambée au whisky *

Brioche dorée au beurre en gelée de Yquem
Langue au pollen

Figue de chez Baud au curry *
Confiture

Fruit confit ... mais sans sucre *

Vanille, café et chocolat *
En tarte moelleuse

Collection découverte *
(Plat à choisir)
280 Euros

Collection entière
(Plat à choisir)
395 Euros