
LES MISES EN BOUCHE

Aiguillettes de bar juste raidies en chaud-froid aux grains de caviar Oscière jardin d'été	122 €
Avocats restés 18 mois sur l'arbre en millefeuille de céleri extraction coco aux « éclats » de chia	42 €
Tête de cèpe en civet baies de genièvre et écorces d'orange croûtons dorés persillés	58 €
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	63 €
Bouquetière de primeurs crus au bouillon de céleri et groseille fritto misto à la sauce Martino	89 €
Tarte friande de langoustine recouverte de grains de caviar Oscière - pour deux	105 € par personne

LES PLATS

Homard bleu rôti sur un lit de poivre et décortiqué côtes de chou vert frisé étuvées, gel de navet acidulé	115 €
Blanc de bar à l'assiette girolles et moules de bouchot au bouillon d'herbes et parmesan	119 €
Collection savoureuse de poissons et homard condimentés à manger cru pomme de terre battue à la crème de petits calamars, compotée de fenouil à la tomate bouillon moderne en ébullition poulpe au feu de bois, aioli fleurée de curry	138 €
Dos de lièvre rôti au sautoir tranche de betterave condimentée tête de cèpe meringuée à la chantilly de boudin noir salade de laitue et pied de cèpe	140 €
Bœuf Wagyu Gunma « grade 4 » à l'unilatéral pistes et orechiette à l'encre de seiche anisée, aubergine confite	160 €
Caneton rôti en croûte de sucre bouillon de palourdes au pain cuisiné aiguillettes au jus d'olive et roquette sauvage « Bibimbap »	98 €

LES DESSERTS

Fraises des bois et ciflorette, comme l'aurait peut-être fait François Vatel	36 €
Charlotte norvégienne moderne aux figues, flambée au kirsch	36 €
Bogue de coco meringuée en surprise	36 €
Feuille cristalline chocolatée à croquer, cryo concentration de lait à la noisette	36 €
Mousse aérée de cacao fleurée de sel, mucilage de fèves fermentées	36 €

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

Caneton rôti en croûte de sucre
bouillon de palourdes au pain cuisiné
aiguillettes au jus d'olive et roquette sauvage
« Bibimbap »

Touches Sucrées

Charlotte norvégienne moderne aux figues, flambée au kirsch

135 €

CHOISI POUR VOUS

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

Soupe improbable de poissons fins
sardines marinées et assaisonnées d'une mayonnaise d'algues Dulse
lichettes de rouget citronnées sur glace à l'huile d'olive
lait de sole fouetté au sel de peau
petites ravioles « cappelletti » beurrées

Bouquetière de primeurs crus au bouillon de céleri et groseille
fritto misto à la sauce Martino

Homard bleu rôti sur un lit de poivre et décortiqué
côtes de chou vert frisé étuvées, gel de navet acidulé

Bœuf Wagyu Gunma « grade 4 » à l'unilatéral
pistes et orechiette à l'encre de seiche anisée, aubergine confite

Fraises des bois et ciflorette, comme l'aurait peut-être fait François Vatel

Mousse aérée de cacao fleurée de sel, mucilage de fèves fermentées

340 €

MENU TROIS ÉTOILES

en neuf services



410 €

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

Champagne Pierre Moncuit « Non Dosé » 2005	150 €
Vouvray « Le Mont », Domaine Huet 2014	85 €
Chablis « Vaulorent », 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