
LES MISES EN BOUCHE

Feuilleté moderne d'asperges vertes gratiné à la poutargue Sabayon au Champagne safrané	68 €
Avocats restés 18 mois sur l'arbre en millefeuille de céleri Extraction coco aux « éclats » de chia	42 €
Dans une coque de pamplemousse brûlée, une soupe d'oursin servie chaude Peau de canard croquante au foie gras de canard en amertume et granité iodé	65 €
Bouquetière de primeurs crus au bouillon de céleri et groseille Frito misto à la sauce Martino	89 €
Aile de pigeon élevé aux graines de lin et cuite au cédrat Grande sauce Neuvilleoise	65 €
Artichauts poivrade d'Italie farcis d'une chair de riz noir condimentée Sucs au citron noir d'Iran, morillons étuvés, câpres et pommes de terre croustillantes	87 €
Tarte friande de langoustine Recouverte de grains de caviar Oscietre - pour deux	86 € par personne

LE PRINCIPAL

Timbale de langoustines au lait de sole Duxelles gratinée et petites ravioles au beurre	96 €
Thé d'algues épicé en accord gustatif d'un blanc de turbot poché en son lait Perles de grenailles de Noirmoutier sablées à la peau séchée Ravioles de concombre aux bardes fumées Mayonnaise moderne acidulée d'une extraction de concombre	140 €
Agneau élevé sous la mère au lait épicé Semoule égrainée aux condiments et aux éclats de meringues	108 €
Boeuf wagyu Gunma « grade 4 » en aiguillettes « Onigiris » iodés, langues d'oursin et anguille fumée glacée, céleri rave en croûte d'argile à la cuillère	150 €
Caneton au malt Bière d'aubergine et tarte aux champignons de Paris aux foies Chou pointu aux baies de genièvre et racine de fougères	92 €

LES DESSERTS

Meringue de mangue rôtie, vinaigre de mangue et poivre	30 €
Charlotte norvégienne moderne aux pommes	30 €
Bogue de coco meringuée en surprise	30 €
Feuille cristalline chocolatée à croquer, cryo concentration de lait à la noisette	30 €
Mousse aérée de cacao fleurée de sel, mucilage de fèves fermentées	30 €

CHOISI POUR VOUS

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

Dans une coque de pamplemousse brûlée, une soupe d'oursin servie chaude
Peau de canard croquante au foie gras de canard en amertume et granité iodé

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

Timbale de langoustines au lait de sole
Duxelles gratinée et petite ravioles au beurre

Boeuf wagyu Gunma « grade 4 » en aiguillettes
« onigiris » iodés, langues d'oursin et anguille fumée glacée
céleri rave en croûte d'argile à la cuillère

Meringue de mangue rôtie
vinaigre de mangue et poivre

Mousse aérée de cacao fleurée de sel
mucilage de fèves fermentées

295 €

MENU TROIS ÉTOILES



380 €

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.
Prix nets, service compris - La liste des allergènes est disponible sur simple demande