
LES MISES EN BOUCHE

Aiguillettes de bar juste raidies en chaud-froid aux grains de caviar Osciètré Jardin d'été	108 €
Avocats restés 18 mois sur l'arbre en millefeuille de céleri Extraction coco aux « éclats » de chia	42 €
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 raviolas « cappelletti » beurrées	52 €
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 Osciètré - pour deux	86 € par personne

LE PRINCIPAL

Timbale de langoustines à la nage Duxelles de courgettes violon aux amandes croquantes, salade Nicole	96 €
Tout blanc de turbot Gelée chaude de fleur d'oranger Purée de céleri et oignons	115 €
Bœuf Wagyu Gunma « grade 4 » à l'unilatéral NOIR	150 €
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 cifiorette, comme l'aurait peut-être fait François Vatel	30 €
Charlotte norvégienne moderne aux cerises, flambée au kirsch	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 €

DÉJEUNER

Avocats restés sur l'arbre 18 mois en millefeuille de céleri

Extraction coco aux « éclats » de chia

Blanc de volaille fermière au lait parfumé

Feuilles de blette à l'aubergine fumée

Cuisse croustillante et concassée de morilles

Touches sucrées

Charlotte norvégienne moderne aux cerises, 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

Frito misto à la sauce Martino

Timbale de langoustines à la nage

Duxelles de courgettes violon aux amandes croquantes, salade Nicole

Bœuf Wagyu Gunma « grade 4 » à l'unilatéral

NOIR

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

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

295 €

MENU TROIS ÉTOILES



380 €

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

Moët & Chandon "Grand Vintage" 2006	190 €
Vouvray « Le Mont », Domaine Huet 2014	85 €
Chablis 1er Cru « Fourchaume », Domaine Drouin 2012	100 €
Arbois « 3 Cépages », 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