

# CHOISI POUR VOUS

## *EMOTIONS SALEES*

Tourteau de casier en rémoulade moderne  
Délicate gelée

Asperges blanches de l'île de Noirmoutier  
Copeaux au parfum de litchi et fleurs de sureau fermentées, puis les têtes vanillées et déshydratées

Morilles étuvées à la scamorza fumée, poudrées au citron noir d'Iran et orange  
Salade maraîchère aux Gros Paris

## *LE PRINCIPAL*

Tout blanc de turbot à la fleur d'oranger  
Beignets de fleurs de jasmin

Crème chaude de navet et tiges au lard

Subric au Vacherin Mont d'Or, sirop d'érable et gelée au vin jaune

### **Ris de veau en deux services**

Coeur de burrata au thon gras et morceaux marinés à l'anchois  
Soufflé pané aux tagliatelles d'asperges vertes  
Mayonnaise relevée au vin jaune

Glace Plombières au Chaource et raisins Muscat, gelée de Cognac

## *EMOTIONS SUCREES*

Tarte super fine de fraises caramélisée  
Salade de fleurs à la fermentation d'estragon, glace mozzarella

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

**380 Euros**

*Nous vous proposons d'accompagner votre menu d'un accord mets et vins :*

*Accord en quatre services*

*190 Euros*

*ou*

*Accord en six services*

*330 Euros*

## ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Soupe improbable de poissons fins 73 Euros  
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
- Tarte de langoustine aux grains de caviar 115 Euros  
Traditionnel beurre blanc, pour deux personnes Par personne
- Asperges blanches de l'île de Noirmoutier 71 Euros  
Copeaux au parfum de litchi et fleurs de sureau fermentées, puis les têtes vanillées et déshydratées
- Soufflé au fromage à la vapeur, sauce Viroflay truffée 82 Euros  
Lardo di Colonnata à trancher
- Morilles étuvées à la scamorza fumée, poudrées au citron noir d'Iran et orange 89 Euros  
Salade maraîchère aux Gros Paris
- Tourteau de casier en rémoulade moderne 65 Euros  
Délicate gelée

## LE PRINCIPAL

- **Tout blanc de turbot à la fleur d'oranger** 149 Euros  
Beignets de fleurs de jasmin  
Crème chaude de navet et tiges au lard
- **Rouget barbet contisé au lard d'Italie** 98 Euros  
Petits pois en fricassée aux foies de volaille persillés  
Fleur de courgette à l'aligot de céleri et banane glacée
- **Homard aux charbons de bois** 157 Euros  
Fondue d'épinard au basilic, jus de têtes, coudes en raviole de peau de lait à la livèche
- **Ris de veau en deux services** 115 Euros  
Cœur de burrata au thon gras et morceaux marinés à l'anchois  
Soufflé pané aux tagliatelles d'asperges vertes  
Mayonnaise relevée au vin jaune
- **Remise à plat du pigeon** 109 Euros  
Filets en écailles de cerises et salade d'orchidées  
Cuisses caramélisées aux éclats de pistache et foie, fondue d'oseille
- **Agneau de lait des Pyrénées** 195 Euros  
Pie au coing de France, salade de pourpier à l'huile d'ortie  
Morceaux au feu de résineux, grande sauce moderne truffée et oignons vinaigrés  
Coque croustillante de polenta aux amourettes, sabayon à la noix de muscade

## DESSERTS

- Pommes de terre en fines feuilles croustillantes 36 Euros  
Crème pralinée aux cacahuètes salées, inserts de champagne millésimé
- Rhubarbe confite en croûte de sucre en gelée délicate, sorbet à l'oseille et tuile de cresson 36 Euros  
Dentelles croustillantes condimentées
- Tarte super fine de fraises caramélisée 36 Euros  
Salade de fleurs à la fermentation d'estragon, glace mozzarella
- 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

Nous proposons le chariot de fromages frais et affinés (34 Euros) . Prix nets, service compris - La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

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 13h30/21h30 afin de pouvoir les apprécier dans les meilleures conditions.