

*“ Pour trouver de l’authenticité,
le temps s’avère essentiel ”*

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 de volailles, bovines et porcines :
France, Ecosse, Belgique, Italie, Espagne & Japon. Un tableau indiquant l'origine de nos viandes est à votre
disposition. Alléno Paris garantit une truffe blanche de variété Magnatum Pico.
Le prix de cette même truffe au gramme est de 20€, en supplément.
Prix nets service compris La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Nous proposons le chariot de fromages frais et affinés (45 Euros).

SAMEDI 14 FEVRIER 2026

VOTRE DÎNER DE SAINT VALENTIN

de la part de Yannick Alléno

SOUS UN NECTAR DE JAMBON IBÉRIQUE

une crème de châtaigne fumée de Montella

TARTELETTE DE PANAIIS

miso de topinambour, sabayon de livèche

GRAND CONSOMMÉ DE GIBIER

dans une tartelette au caviar osciètre

RÉMOULADE HERBACÉE DE RACINE DE CÉLERI SUR UNE FINE GELÉE

« porridge » réhydraté et truffe noire

BRICELET AU FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ AU COGNAC

citron d'Amalfi confit sans sucre aux Allymis pourpres

Jus de canard à l'orange

GRANDE TIMBALE D'ANELLI GRATINÉE

brouillade de langoustine, sauce à l'extraction de parmesan et truffe noire

AIGUILLETTE DE BAR À L'ASSIETTE

voile de calamar aux herbes fondues, sauce verdurette aux verts tendres

MORCEAUX CHOISIS D'AGNEAU

sawa aux épices douces, navet lazio

confit au sucs et citron au sel

PALET DE POIRE COMICE

crème fermière vivifiée au citron bergamote

FEUILLE À FEUILLE CHOCOLATÉ

au citron Meyer, cardamome et noix de Grenoble