

*“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 noire de variété Tuber Mélanosporum.

Le prix de cette même truffe au gramme est de 10€, 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).

FÉVRIER 2026

POUR VOUS
de la part de Yannick Alléno

RÉMOULADE HERBACÉE DE RACINE DE CÉLERI SUR UNE FINE GELÉE
« porridge » réhydraté et truffe noire râpée

CONSOMMÉ DE BŒUF RAFRAÎCHI AU VIN DE XÉRÈS
ravioles aux truffes noires, paillettes au vieux parmesan

SOUFFLÉ AU COMTÉ À LA VAPEUR
minestrone de poireau au coulis de truffe noire d'hiver

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES CLOUTÉE AU LARD ET À LA TRUFFE NOIRE
Yquem et safran en extraits concentrés

POULARDE D'ALICE « CÉRÉALIÈRE »
jaune d'œuf confit au coulis truffé et bouillon de cuisson

BRILLAT-SAVARIN AFFINÉ À LA TRUFFE NOIRE
salade préparée pour vous

PLISSÉ DE TRUFFE NOIRE AU CARAMEL ET FLEUR DE SEL
brioche glacée à l'Extraction de noisette du Piémont et caviar de vanille

TATIN DE POIRE ET TRUFFE NOIRE
en croûte de Kadaïf

COLLECTION TRUFFEE
620 Euros