



NOS MENUS

Menu Affaires - "Business menu"	58 €
<i>Disponible uniquement au déjeuner - Hors jours fériés et vacances scolaires</i>	
Menu Saveur – En trois temps avec entrée, plat et dessert au choix	88 €
<i>Disponible uniquement au déjeuner</i>	
Menu Découverte – En cinq temps avec le choix du plat uniquement	138 €
Menu Signature – En sept temps	158 €
Accords mets et vins - "Wine Pairing"	
Accord Saveur - en 3 verres - 3 <i>glasses</i>	60 €
Accord Découverte - en 4 verres - 4 <i>glasses</i>	80 €
Accord Signature - en 6 verres - 6 <i>glasses</i>	120 €

Du lundi au vendredi
de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h

Tél.: 01.45.01.72.97 // email: restaurant@alangeaam.fr

Prix net TTC, service compris

Le restaurant ferme ses portes à 16h pour le service déjeuner et à minuit pour le service du dîner.



MENU SIGNATURE

Mezzés revisités...

Entrées

Déclinaison de Butternut, moules au safran, épices de soujouk, kumquat
Black falafel à l'anguille fumée, vierge de pois chiche, émulsion de tahini

Plats

Homard aux épices taouk, millefeuille de céleri, mélasse de raisin
Ris de veau, religieuse de topinambour, raviole de veau aux épices à kefta, truffe d'automne

Fromage

Chenklich glacé et sélection de fromages affinés, compotée de figue

Desserts

Fraîcheur de citron et livèche, labneh, pollen et noisette torréfiée
Pomme et miel de mon enfance, soufflé au vieux cidre et cannelle de Zanzibar

Mignardises...

SÉLECTION DU SOMMELIER

Champagnes

Etienne Galsac "Échappée belle" 100% Chardonnay Extra Brut
Christophe Mignon "ADN de foudre" 100% Meunier Brut nature
Paul Leredde Cuvée Rosé de saignée Brut

Vins blancs

AOC Chablis 1er Cru - "Mont du Milieu" - Domaine de La Meulière 2019
AOC Sancerre - Domaine Vacheron 2021

Vins rouges

AOC Morey-Saint-Denis Domaine Louis Jadot 2015

Prix net TTC, service compris

AOC Nuits-Saint-Georges "Les Creux - Fraîche Eau" Domaine Dufouleur 2019
Vin du Liban "Family Reserve" - Château Héritage 2017

Vin rosé

AOC Côtes-de-Provence Grande Cuvée Château des Sarrins 2022