

## NOS MENUS

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

---

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

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

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

Nous pouvons sur demande adapter notre menu en fonction des allergies et intolérances alimentaires.



## MENU SIGNATURE

*Mezzés revisités...*

### Entrées

Déclinaison de Butternut, moules de bouchot marinières, kumquat et estragon  
Black falafel à l'anguille fumée, vierge de pois chiche, émulsion de tahini

### Plats

Turbot aux épices vadouvan et pistache, cannelloni de panais et turbot, kalamansi  
Pigeon de Racan cuit sur le coffre, croûte de sarrasin grillé, grenade et céleri rave

### Fromage

Chenklich glacé et sélection de fromages affinés

### Desserts

Meringue craquante, fraîcheur de pamplemousse et poire, saveur d'orient  
Texture de Guanaja rafraîchi au galanga, noisette torréfiée et glace halwa

*Mignardises...*

---

## SÉLECTION DU SOMMELIER

### Champagnes

Laurent Perrier "*La Cuvée*" Brut  
Laherte Frère "*Ultradition*" Extra Brut  
Paul Leredde "*Cuvée Rosé*" Brut

### Vins blancs

AOC Sancerre - Domaine Lucien Crochet 2022  
AOC Chablis Premier Cru - Domaine Régnard 1997  
AOC Vacqueyras "*Le Chemin Blanc*" Domaine La Ligère 2019

### Vins rouges

IGP Pays de l'Hérault "*Galibaou du Russe*" Domaine Vaïsse 2017  
AOC Aloxe Corton Premier Cru Domaine Maratray Dubreuil 2018  
Vin du Liban "*Saint Elie*" - Château Héritage 2014

### Vin rosé

Sélection du moment