

## NOS MENUS

<b>Menu déjeuner Affaires - "Business Lunch"</b>	58 €
<i>Uniquement au déjeuner - Hors jours fériés et vacances scolaires</i>	
<b>Menu Saveur</b> – En trois temps	95 €
<i>Uniquement au déjeuner - For Lunch only</i>	
<b>Menu Découverte</b> – En cinq temps avec le choix du plat	148 €
<b>Menu Signature</b> – En sept temps	180 €
<b>Accords mets et vins - "Wine Pairing"</b>	
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

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.



Le Chef Alan Geam souhaite vous raconter, au travers de sa cuisine, son histoire partagée entre l'amour de la cuisine française et ses racines libanaises.

*Les "Mezzés" revisités...*

#### **Entrées**

Langoustine royale, kumquat, macadamia, tagète et épices taouk  
Black falafel à la truite fumée, vierge de pois chiche, émulsion de tahini

#### **Plats**

Bar à l'ail des ours, asperges, morilles, citron noir  
Pigeon de Racan, sarrasin grillé, grenade et céleri rave aux épices à shawarma

#### **Fromage**

Chenklich glacé et sélection de fromages affinés

#### **Desserts**

Fraîcheur d'agrumes confits, sorbet zaatar, thé infusé aux agrumes et zalloti blossom  
Texture de Guanaja rafraîchi au galanga, noisette torréfiée et glace halwa

*Mignardises...*

---

## SÉLECTION DU SOMMELIER

### **Champagnes**

Alexandre Bonnet "Les Riceys 7 cépages" Extra Brut 2017  
Paul Leredde Blanc de noirs Brut  
Paul Leredde "Cuvée Rosé" Brut

### **Vins blancs**

AOC Côtes-de-Provence "Milia Clos de L'ours 2022  
AOC Savigny-les-Beaune Domaine Decelle & Fils 2021  
AOC Cairanne Château de Serre-Blanc 2021

### **Vins rouges**

IGP Pays de l'Hérault "Pur" Domaine Vaïsse 2019  
AOC Chorey-Les-Beaune Premier Cru Domaine Maratray Dubreuil 2020  
AOC Sancerre Comtes Lafond 2022

*Prix net TTC, service compris*

**Vin rosé**

Sélection du moment