

NOS MENUS

Menu déjeuner Affaires - "Business Lunch"	58 €
<i>Uniquement au déjeuner - Hors jours fériés et vacances scolaires</i>	
Menu Saveur – En trois temps	95 €
<i>Au déjeuner et le soir du lundi au jeudi - Every lunch and for dinner from monday to thursday</i>	
Menu Découverte – En cinq temps avec le choix du plat	148 €
Menu Signature – En sept temps	180 €
Accords mets et vins - "Wine Pairing"	
Accord Saveur	70 €
Accord Découverte	90 €
Accord Signature	130 €

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

Saint-Jacques, topinambour, cresson, extrait de café cardamome et truffe noire

Chich Taouk de langoustine royale, kumquat, macadamia, aioli et tagète

Plats

Lotte rôtie, déclinaison de courge butternut, jus aux épices Soujouk

Ris de veau laqué à la mélasse de grenade, salsifi et pickles de graine de moutarde

Fromage

Chenklich glacé et sélection de fromages affinés

Desserts

Meringue craquante, basilic, pignon de pin, Aloe Vera

Tatin à la carotte, sorbet livèche et crème montée vanille-labneh

Mignardises...

SÉLECTION DU SOMMELIER

Champagnes

Philipponnat Royal Réserve Non Dosé
Princesse De Clèves Rosé Brut

Vins blancs

Vallée De La Bekaa "Family Reserve" 2022
AOC Montlouis-Sur-Loire "Clef de Sol" Domaine de La Grange Tiphaine 2022
AOC Vacqueyras "Le Chemin Blanc" Domaine La Ligière 2022

Vins rouges

Vallée de La Bekaa "Family Reserve" Château Héritage 2018
AOC Châteauneuf-du-Pape Clos du Mont Olivet 2020
AOC Alsace Pinot Noir Domaine Wassler 2022

Vin rosé

Sélection du moment

Prix net TTC, service compris