

ALFRED

A PARTAGER

Assiette de cecina de boeuf & pickles	9/18
Tarama blanc, blinis de sarrasin maison	10/20
Belle stracciatella à la truffe, baguette toastée	12/22

ENTRÉES

Oeuf mimosa ciboulette, coulis de cresson, crumble de pain	8
Cromesquis d'escargots de Bourgogne, beurre persillé, sauce tartare	22
Poireaux vinaigrette, gelée de cidre, Ossau Iraty des Pyrénées	13
Tarte Tatin à l'échalote, pleurotes, crème crue	14
Mousse de topinambours rôtis, pointe de cacao	13

PLATS

Suggestion du jour à <i>l'heure du déjeuner en semaine</i>	23
Poulet fermier jaune du Gâtinais à <i>l'heure du déjeuner le samedi*</i>	25
Filet de bœuf, sauce au poivre et whisky*	31
Filet de daurade, sauce hollandaise, quenelle de caviar d'Aquitaine* (+15)	29

*SIDES : Frites maison - Beaux légumes au naturel juste revenus au beurre
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et aux herbes

Filet de canette, purée de céleri, agrumes et jus d'épices	29
Tourte aux champignons de Paris façon « Wellington »	27
Cordon bleu en ballottine, jambon Maison Montalet, pousses d'épinards	25
Gnocchi de pommes de terre maison, noix, sauge et comté 18 mois	26

Side supplémentaire	6
---------------------	---

DESSERTS

Brillat-Savarin à la truffe, baguette toastée	13
Crumble de pomme au beurre	12
Riz au lait, beurre de cacahuète, cacahuètes caramélisées	12
Petits cannelets d'Alfred, caramel au rhum	12-24
Dunes blanches sauce chocolat (trio ou panier à partager)	12-23

CAFETTERIE

Expresso <small>Ajour</small>	4
Expresso Dunes blanches	13
Lungo	5
Expresso Martini <small>Vodka Grey Goose, expresso, liqueur de café</small>	16
Expresso Martini Dunes blanches	23

DIGESTIFS 6cl

Amaretto	7	Chartreuse	7	Grappa	7
Limoncello	7	Poire / Framboise	7	Cognac Frapin XO VIP	25
Bénédictine	7	Vieille Prune Souillac	7	Cognac Frapin XO	20
G27	7	Calvados Drouhin	7	Cognac Delamain Pale	15

ALFRED

TO SHARE

Plate of Beef Cecina & pickles	9/18
White tarama, homemade buckwheat blinis	10/20
Beautiful truffled Stracciatella, toasted baguette	12/22

STARTERS

Mimosa egg with chives, watercress coulis, bread crumble	8
Burgundy snail croemesquis, parsley butter, tartar sauce	22
Leeks vinaigrette, cider jelly, Ossau Iraty from the Pyrenees	13
Tatin tart with shallots, oyster mushrooms, raw cream	14
Mousse of roasted Jerusalem artichokes, hint of cocoa	13

MAIN

Suggestion of the day at <i>the lunch during the week</i>	23
Yellow free-range chicken from Gâtinais at lunchtime on Saturday	25
Beef tenderloin, pepper sauce and whisky*	31
Sea bream fillet, hollandaise sauce, quenelle of Aquitaine caviar* (+15)	29

*SIDES : Homemade French fries - Fine vegetables just browned in butter
Mash potatoes with olive oil and herbs

Duck fillet, celery puree , citrus fruits and spice juice	31
Wellington-style Button Mushroom Pie	27
Cordon bleu in ballottine, Ham from Maison Montalet, spinach shoots	25
Homemade potato gnocchi, sage and comte cheese, walnut	26
Additional side	6

DESERTS

Brillat-Savarin with truffles, toasted baguette	13
Apple crumble with butter	12
Rice pudding, peanut butter, caramelized peanuts	12
Little caplets from Alfred, rum caramel	12-24
Dunes blanches with chocolate sauce (trio or basket to share)	12-23

CAFETERIA

Expresso <small>Ajour</small>	4
Expresso Dunes blanches	13
Lungo	5
Expresso Martini <small>Vodka Grey Goose, expresso, liqueur de café</small>	16
Expresso Martini Dunes blanches	23

DIGESTIVE 6cl

Amaretto	7	Chartreuse	7	Grappa	7
Limoncello	7	Poire / Framboise	7	Cognac Frapin XO VIP	25
Bénédictine	7	Vieille Prune Souillac	7	Cognac Frapin XO	20
G27	7	Calvados Drouhin	7	Cognac Delamain Pale	15