

ALFRED

CHEFS PAUL VIDAL & CAMILLE RENOUARD

Jus detox du jour

9

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

Gaspacho vert, ricotta, croûtons à l'ail	13
Oeufs mimosa, ciboulette, crumble de pain	8
Chiffonnade de rosbief froid, sauce tonnato	15
Tarte Tatin de tomates cerises, feta grillée	14
Petit Gravlax, crème crue et citron, quenelle de caviar d'Aquitaine (+18)	18

PLATS

Suggestion du jour à <i>l'heure du déjeuner en semaine</i>	23
Poulet fermier du Gâtinais à <i>l'heure du déjeuner le vendredi & samedi</i>	25

Château Filet de bœuf, sauce poivre et whisky, frites maison	33
Carré d'Agneau trois côtes, artichauts, purée de persil, sauce yaourt	33
Thon mi-cuit, caviar d'Aquitaine (+18), vierge de légumes, purée de patate douce	30
Grand Gravlax, quinoa, crème crue, citron, caviar d'Aquitaine (+18)	28
Aubergine rôtie dorée à la provençale, coulis de poivrons	27
Risotto de petits pois frais, choux kale, huile verte	26

Sides supplémentaires :

Frites maison - Poêlée de légumes de saison - Salade de jeunes pousses 7

DESSERTS

Brie de Meaux, abricot rôti au romarin, baguette toastée	13
Crème brûlée au Cointreau	12
Fondant au Chocolat, noisettes, glace vanille de Madagascar	13
Comme une tarte au citron meringuée, verveine	14
Dunes blanches sauce chocolat ou fruits rouges (trio ou panier à partager)	12-23
Glaces & sorbets du jour	11

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	11-23

DIGESTIFS 6cl

Amaretto	8	Chartreuse	8	Grappa	9
Limoncello	8	Poire / Framboise	9	Cognac Frapin XO VIP	25
Bénédictine	8	Vieille Prune Souillac	12	Cognac Frapin XO	20
G27	8	Calvados Drouhin	9	Cognac Delamain Pale	15