

# 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

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
Asperges blanche, mayonnaise maison à l'amandes, granola	18

## 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 vendredi &amp; samedi*</i>	25
Filet de bœuf, sauce au poivre et whisky*	31
Filet de daurade, sauce hollandaise, quenelle de caviar d'Aquitaine* (+18)	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

CHEFS PAUL VIDAL & CAMILLE RENOUARD

Detox juice of the day 9

## 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 croustis, parsley butter, tartar sauce 22  
Leeks vinaigrette, cider jelly, Ossau Iraty from the Pyrenees 13  
Tatin tart with shallots, oyster mushrooms, raw cream 14  
White asparagus, homemade mayonnaise, almonds, granola 18

## MAIN

Suggestion of the day at *the lunch during the week* 23  
Yellow free-range chicken from Gâtinais at lunchtime on Friday and Saturday 25  
  
Beef tenderloin, pepper sauce and whisky\* 31  
Sea bream fillet, hollandaise sauce, quenelle of Aquitaine caviar\* (+18) 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