

# ALLÉNO PARIS

소스의 황태자로 불리는 미쉐린 3스타 셰프 야누 알레노(Yannick Alléno) 요리는 눈부시고 기술적이며, 아로마의 잠재력을 최대한 끌어내기 위해 셰프가 직접 개발한 익스트랙션(추출) 기술로 제공되는 소스는 모든 식사의 맛을 향상시킵니다.

전세계 17개 레스토랑에서 15개의 별을 가지고 있는 야누 셰프의 요리 세계를 경험하세요.



**STAY**  
**Modern**  
**225.000**  
● **Must Try**  
**275.000**

**STAY amuse bouche**  
스테이 아ミュ즈 부쉬

**Sourdough bread, mini baguette & STAY Butter**  
사우어 브레드, 미니 바게트 & STAY 버터  
(돼지고기 : 국내산)

**Salad, potato, Comte cheese, spinach, squid ink tuile, black truffle mayonnaise**  
블랙 트러플 샐러드, 콩테 치즈, 감자, 시금치, 오징어 먹물 튀일

**Scallops 'Souffle' with a parsley butter**  
파슬리 버터를 곁들인 가리비 관자 '수플레'  
(가리비 관자 : 일본산, 광어 : 국내산, 돼지고기 : 스페인산)

**Agnolotti with ox tail confit, sea urchin soup, sobacha.**  
소꼬리 콩피를 넣은 아놀로티, 성게 수프, 소바차  
(소고기 : 호주산)

**Pan-fried Lobster, spinach fondue with beurre blanc trout roe, caviar**  
팬에 구운 랍스터, 송어알과 캐비어를 곁들인 시금치 풍듀

**Duck with orange sauce, crispy potato, carrot & ginger purée**  
오렌지 소스를 곁들인 오리, 바삭한 감자, 당근 & 생강 퓨레  
(오리고기 : 국내산, 육수 : 오리 국내산, 빠떼 : 오리 프랑스산, 닭 국내산)

or

● **Charcoal-grilled ++Han-woo beef, potato and marrow flavor**  
숯불에 구운 ++한우 안심, 감자와 알사골  
(소고기, 알사골 : 국내산 한우, 육수 : 소 호주산)

Menu upgrade / +40,000 won / 메인 변경 시 4만원 추가

### **ADDITIONAL MENU**

**Lobster spaghetti with bisque sauce (One Lobster)**  
랍스터 파스타 (한마리)  
+100,000 won

### **LA BIBLIOTHEQUE PATISSIERE**

**Calisson**  
칼리송

**Cacao nibs meringue**  
카카오닙스 머랭

**Pastry Library**  
페스츄리 라이브러리

모든 메뉴는 미쉐린 3스타 셰프 야尼克 알레노의 메뉴로 준비됩니다.  
All Menu is crafted by Chef Yannick Alléno

## A la Carte

### STARTERS

Salad, potato, Comte cheese, spinach, squid ink tuile, black truffle mayonnaise 블랙 트러플 샐러드, 콩테 치즈, 감자, 시금치, 오징어 먹물 튀일	40,000
Scallops 'Souffle' with a parsley butter 파슬리 버터를 곁들인 가리비 관자 '수플레' (가리비 관자 : 일본산, 광어 : 국내산, 돼지고기 : 스페인산))	40,000
Agnolotti with ox tail confit, sea urchin soup, sobacha 소꼬리 콩피를 넣은 아놀로티, 성게 수프, 소바차 (소고기 : 호주산)	40,000
Pan-fried Lobster, spinach fondue with beurre blanc trout roe, caviar 팬에 구운 랍스터, 송어알과 캐비어를 곁들인 시금치 풍듀	50,000
Oscietra caviar(30g), chive, shallot, lsigny cream, blinis 오세트라 캐비어(30g), 살롯, 차이브, 이즈니 크림, 블리니스	200,000

### MAIN

Duck with orange sauce, Crispy Potato, Carrot & Ginger Purée, black truffle 오렌지 소스를 곁들인 오리, 바삭한 감자, 당근 & 생강 퓨레, 블랙 트러플 (오리고기 : 국내산, 육수 : 오리 국내산, 빠떼 : 오리 프랑스산, 닭 국내산)	100,000
Lobster spaghetti with bisque sauce (One Lobster) 랍스터 파스타 (한마리)	120,000
Charcoal-grilled ++Han-woo Beef (120g), potato and marrow flavor 숯불에 구운 ++한우 안심 (120g), 감자와 알사골 (소고기, 알사골 : 국내산 한우, 육수 : 소 호주산)	150,000

### DESSERT

Calisson 칼리송	20,000
Cacao nibs Meringue 카카오닙스 머랭	30,000

MAIN 주문시 STARTERS, DESSERT 주문 가능 합니다.