

# ALLÉNO PARIS

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

전세계 17개 레스토랑에서 15개의 별을 가지고 있는 야닉셰프의 요리세계를 경험하세요.



미쉐린 3스타 셰프 야닉 알레노의 메뉴로 준비 됩니다.

Menu is crafted by Chef Yannick Alléno

STAY

Modern

210.000

● Must Try

260.000

STAY amuse bouche

스테이 아뮤즈 부쉬

햄버터(돼지고기: 국내산)

Fennel cream, tapenade, diced vanilla bean lemon

Black bread croques

헨넬 크림, 타페나드, 바닐라 레몬, 블랙 크로메스키

*NV Louis Roederer, Collection 244 Brut, Champagne, France*

Nonette in a brioche surprise

Farmhouse cream and smoked bacon

서프라이즈 노넬, 농장 크림과 훈제 베이컨

(가리비 관자: 미국산, 돼지고기: 외국산(스페인, 덴마크, 아일랜드 등), 닭고기: 국내산)

*Dassai 50 Junmai Daiginjo Sake, Asahi Shuzo, Japan*

Iodized John Dory cooked at the right temperature

Melted leeks with colored buttermilk, celeriac puree

제주산 달고기와 서양 대파, 셀러리악 퓨레

(돼지고기: 스페인산)

*2022 Savagnin, Plume, Vin de France*

Onion & spinach ravioli with Parmigiano Reggiano

Black truffle cream sauce, parsley oil

양파 시금치 라비올리, 블랙 트러플 크림 소스, 파슬리 오일

*2022 Rossj-Bass, Gaja, Piemonte, Italy*

Slowly cooked chicken with corn extraction sauce

Osetra caviar, carrot puree, arugula

천천히 익힌 닭가슴살과 옥수수 익스트랙션, 오세트라 캐비어, 당근 퓨레, 아루굴라

(닭고기: 국내산, 옥수: 국내산 닭)

*2019 Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru 'Les Damodes', Aurélien Verdet, Burgundy, France*

● Inspired beef stroganoff Hanwoo++ tenderloin

Smoked angel hair fries

한우 안심 스트로가노프, 크리스피 엔젤 헤어

(소고기: 국내산 한우, 육수: 호주산 소, 쌀: 태국산)

upgrade/+30.000 won / 변경 시 3만원 추가

*2020 Cote-Rotie, Ampodium, Rostaing, Rhône Valley, France*

## LA BIBLIOTHEQUE PATISSIERE

Poached pear, caramel pecan, caramel ice cream

저온조리 배, 캐러멜 피칸과 아이스크림

Chocolate soufflé, vanilla ice cream

초콜렛 수플레, 바닐라 아이스크림

*NV Porto 10 year Old Tawny, Quinta do Noval, Portugal*

Pastry Library

페스츰리 라이브러리

미쉐린 3스타 셰프 야닉 알레노의 메뉴로 준비 됩니다.

Menu is crafted by Chef Yannick Alléno

## A la Carte

### STAY amuse bouche

스테이 아뮤즈 부쉬

※ 메인 주문 시 아뮤즈 부쉬가 함께 제공됩니다.

### Ravioli

Onion & spinach ravioli with Parmigiano Reggiano

Black truffle cream sauce, parsley oil

양파 시금치 라비올리, 블랙 트러플 크림 소스, 파슬리 오일

30.000

### Black truffle salad

Seasonal green, truffle vinaigrette

블랙 트러플 샐러드

40.000

### Café de Paris

++ Hanwoo tenderloin(180g), black pepper sauce, mashed potato

카페 드 파리, 최상급 한우 안심 구이, 블랙페퍼 소스, 메시드 포테이토

(소고기: 국내산 한우, 육수: 호주산 소)

150.000

## Additional menu

### Lobster

Lobster, oxidized apple and juniper « vin jaune » sauce

랍스터, 사과와 주니퍼 베리, 뱅죤 소스

(코스 주문 시 이용 가능)

Menu upgrade/ **+30.000** won / 변경 시 (제주산 달고기) 3만원 추가

add for course/ **+50.000** won / 추가 시 5만원

미쉐린 3스타 셰프 야닉 알레노의 메뉴로 준비 됩니다.

Menu is crafted by Chef Yannick Alléno