# ALLÉNO PARIS

## RÉVEILLON DE NOËL
## JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026

RÉMOULADE HERBACÉE DE RACINE DE CÉLERI SUR UNE FINE GELÉE
*« porridge » réhydraté et truffe blanche râpée*

FOIE GRAS POCHÉ EN BOUILLON DE COQUILLAGES
*tabac de champignons*

BOUTON DE PÂTE LACTÉE AU VIEUX COMTÉ
*truffe noire d'hiver*

AIGUILLETTE DE BAR À L'ASSIETTE
*voile de calamar aux herbes fondues, sauce verdurette aux verts tendres*

POULARDE DE BRESSE POCHÉE AU BEURRE DE HOMARD
*et au caviar oscietre*
*écume de vin jaune et fondue végétale d'hiver*

« QUARTZ » DE CLÉMENTINE
*glacé au cognac et pilé de fruits*

MERVEILLEUX MODERNE
*flanqué d'une crème au beurre de café, éclats de mucilage de cacao*

***650 € TTC par personne***
*Prix net, service compris, hors boissons*

*Réservation au 01 53 05 10 00*
*allenoparis@ledoyen.com*
*www.yannick-alleno.com*

PAVILLON LEDOYEN

# ALLÉNO PARIS

## RÉVEILLON DE NOËL
## JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026

SANCERRE « MÉLODIE DE VIEILLES VIGNES »
*Domaine Gaudry 2022*

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU
*Domaine Jean Chartron 2016*

HERMITAGE BLANC « CHANTE-ALOUETTE »
*M. Chapoutier 2023*

BORDEAUX BLANC
*Château Monbousquet 2019*

CORTON GRAND CRU « LES TOPPES AU VERT »
*Domaine Capitain-Gagnerot 2018, en magnum*

SAUTERNES
*Château de Fargues 1998*

MADÈRE « 10 ANS D'ÂGE »
*D'Oliveiras*

***Accord mets & vins***
***440 € TTC par personne***
*Prix net, service compris*

*Réservation au 01 53 05 10 00*
*allenoparis@ledoyen.com*
*www.yannick-alleno.com*

PAVILLON LEDOYEN