ALLÉNO PARIS

SAINT-SYLVESTRE
JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

JOLIE DEMOISELLE DU GUILVINEC POCHÉE À LA NAGE
sauce vert pré

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES AUX PIGMENTS DE TOMATE
sauce à l'extrait de céleri et truffe blanche

SOUFFLÉ AU COMTÉ À LA VAPEUR
minestrone de poireau au coulis de truffe noire d'hiver

NONNETTE D'ESTURGEON EN SURPRISE BRIOCHÉE DE CAVIAR
crème fleurette fumée aux sucs de bacon

POULARDE D'ALICE « CÉRÉALIÈRE »
jaune d'œuf confit au coulis truffé et bouillon de cuisson

PALET DE POIRE COMICE
crème fermière vivifiée au citron bergamote

FEUILLE À FEUILLE CHOCOLATÉ
au citron Meyer, cardamome et noix de Grenoble

Après le dîner, la soirée se prolongera en musique à Pavyllon, au sein du Pavillon Ledoyen.

940 € 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

SAINT-SYLVESTRE
JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

BORDEAUX BLANC
Château Monbousquet 2019

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU
Domaine Jean Chartron 2016

CHAMPAGNE
Dom Pérignon Vintage 2017

VOLNAY 1ER CRU « CLOS DES DUCS »
Marquis d'Angerville 2017, en magnum

SAUTERNES
Château de Fargues 1998

BAS-ARMAGNAC
Domaine Dartigalongue 1976

Accord mets & vins
520 € TTC par personne
Prix net, service compris

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

PAVILLON LEDOYEN