ALLÉNO PARIS

Une empreinte gastronomique d'exception

Au premier étage de la superbe bâtisse néo-classique, Yannick Alléno installe Alléno Paris, son restaurant auréolé de trois étoiles au Guide MICHELIN en 2015, également élu parmi les meilleurs restaurants du monde par les Worlds's 50 Best.

Dans cette salle grandiose et pourtant intimiste, dont les boiseries ornementées sont classées aux monuments historiques, chaque détail est précieusement arrangé pour laisser, à la mémoire des convives, une empreinte gastronomique d'exception.

Les toiles imaginées par l'artiste Kostia, et réalisées par les ateliers Montex viennent contribuer à la discrétion sociale, tandis que le Chef Yannick Alléno déploie dans cet écrin sa cuisine moderne et visionnaire.

Les Extractions® actualisent les sauces, les fermentations invoquent les terroirs et les services se succèdent en légèreté. Chaque met est construit, architecturé, savamment recherché…

C'est ici que le Chef a déployé sa Conciergerie de Table. Une révolution dans les codes de la restauration, qui permet de préparer la venue des convives jusque dans les moindres détails, d'anticiper leurs besoins et de personnaliser leur expérience, tout en réduisant au maximum le gaspillage alimentaire.