



ALLÉNO PARIS



ENEZ CÉLEBRER
LE RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Samedi 31 Décembre 2022

ALLÉNO PARIS
Restaurant 3 étoiles Michelin
Cuisine Moderne



Réservation 01 53 05 10 00
Allenoparis@ledoyen.com



PAVILLON LEDOYEN

ALLÉNO PARIS

LES ACCORDS METS ET VINS

350 €

Pessac-Léognan, Domaine de Chevalier 2017

Hermitage "Chante Alouette", Domaine Chapoutier 2018

Meursault "Chevalières", Domaine Xavier Monnot 2020

Margaux, Château Durfort-Vivens 2010

Tokaji Szamorodni "Eloquence", Holdvölgy 2011

LES ACCORDS METS ET VINS D'EXCEPTION

690 €

Pessac-Léognan, Clarté de Haut-Brion 2016

Hermitage "de l'Orée", Domaine Chapoutier 2011

Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine Génot-Boulangier 2018

Magnum, Pessac-Léognan La Chapelle de Mission Haut-Brion 2012

Sauternes, Château de Fargues 1997

Réservation 01 53 05 10 00
Allenoparis@ledoyen.com



ALLÉNO PARIS

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

CRÉATIONS APÉRITIVES

Tartelette de courge butternut

Croustade de boeuf séché

Pomme de terre glacée au vin jaune et truffe noire

EXTRACTION DE CELERI RAVE « ALBUFERA »

truffe blanche d'Alba

BLINIS MINUTE A LA TRUFFE NOIRE

bavaroise de fromage frais citronnée, levure du boulanger séchée

QUENELLE DE LANGOUSTINE

sauce caviar ocsiètre

FOIE GRAS POCHÉ EN BOUILLON DE COQUILLAGES

tabac de champignons

TURBOT DE PARTAGE

pluie de truffe noire, sauce vin jaune

DOS DE CHEVREUIL RÔTI AU FEU DE BOIS

jus à l'extraction de genièvre, aneth sylvestre et focaccia de chou et foie-gras

ragout de céleri, concombre et truffe

MANGUE GLACÉE À LA GELÉE D'HYDROMEL D'ICI

et rafraîchie au pollen et à l'estragon

CHÂTAIGNE, VANILLE DE TAHITI GRILLÉE

sublimée par un grand Cognac de la Maison Hennessy

890 €

Hors boissons

