

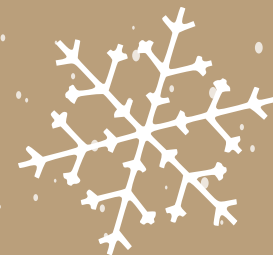


PAVILLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO



ENEZ CÉLÉBRER  
LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



---

PAVILLON

Le comptoir gastronomique 1 étoile Michelin



Réservation 01 53 05 10 10  
[Pavillon@ledoyen.com](mailto:Pavillon@ledoyen.com)



PAVILLON LEDOYEN

PAVYLLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

LES ACCORDS VINS DE NOËL

*Riesling Grand Cru Rosacker, Domaine Agapé 2019*

---

*Meursault "Chevalières", Domaine Xavier Monnot 2020*

---

*Margaux, Château Durfort-Vivens 2010*

---

*Tokaji Szamorodni "Eloquence", Holdvölgy 2011*

180 €

*L'accord vins*



PAVYLLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

MENU DE NOËL

Samedi 24 et Dimanche 25 Décembre 2022

Carpaccio de noix de coquilles Saint-Jacques  
À la truffe noire

---

Foie gras de canard poché à l'extraction de maïs rôti

---

Koulibiac de homard en brioche feuilletée

---

Volaille de Bresse à la Matignon truffée et au vin jaune  
Pâte à la farine de châtaigne

---

Boule de Noël magique à la poudre d'or

350 €

*Hors boissons*

Réservation 01 53 05 10 10  
Pavillon@ledoyen.com



PAVYLLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

LES ACCORDS VINS DU  
RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

*Saké, Kuheiji 50 "Eau du Désir" Junmai Daiginjo,  
Banjô Jôzô*

---

*Pessac-Léognan, Domaine de Chevalier 2017*

---

*Cornas, Domaine Cuchet-Beliando 2017*

---

*Tokaji Szamorodni Edes, Domaine Dizsnoko 2018*

240 €  
*L'accord vins*



PAVYLLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Samedi 31 Décembre 2022

*Un live music band vous accompagnera  
tout au long de votre dîner*

Huîtres spéciales de l'île de Bréhat au granité de livèche  
Blinis à la feuille d'huître

---

Badaboom, un œuf au coulis de truffe noire

---

Noix de coquilles Saint Jacques à la moelle  
Et au caviar Prunier

---

Filet de bœuf Rossini

---

Composition autour des agrumes réchauffés au gin

---

Chocolat, vanille et truffe pour bien finir l'année

590 €  
*Hors boissons*

Réservation 01 53 05 10 10  
Pavillon@ledoyen.com



PAVILLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

## BRUNCH DU NOUVEL AN

Dimanche 1er Janvier 2023

• Une coupe de Champagne  
Moët & Chandon Grand Vintage

• Boissons chaudes au choix  
Café, thé et chocolat chaud

Jus de fruits frais

Viennoiseries et pains maison  
Beurre, confiture et pâte à tartiner 100% sans sucre  
Alléno & Rivoire

La « Quichinette » gourmande  
Au jambon blanc et à la truffe noire



PAVILLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

## BRUNCH DU NOUVEL AN

Dimanche 1er Janvier 2023

### *Petits plats créatifs*

Œuf poché « Dugoujon », fourré au coulis de truffe noire

Petit flan délicatement fumé comme un soufflé au caviar

Le BLTT, Bacon Laitue Tomate Truffe, en sandwich

Biscuit de sole à la sauce vin jaune

---

### *Desserts « quand on a besoin de soleil »*

Salade d'oranges réchauffée à la cannelle

Tajine de pommes et coings confits aux amandes grillées

Petit gâteau au chocolat et à l'huile d'argan

260 €

Réservation 01 53 05 10 10  
Pavillon@ledoyen.com

