

ALLÉNO PARIS



RÉSERVATIONS AU 01 53 05 10 00

ALLENOPARIS@LEDOYEN.COM



VENDREDI
31 DÉCEMBRE 2021



VOTRE RÉVEILLON DE
LA SAINT SYLVESTRE



Pavillon Ledoyen

ACCORD CLASSIQUE

330€ PAR PERSONNE

Agrapart & Fils, "Terroirs" Extra-Brut

Côtes de Provence "Clos Blanc", Château La Martinette 2018

Bordeaux, Château Tronquoy-Lalande 2015

Cornas, Domaine Cuchet-Beliando 2016

Sauternes, Château Suduiraut 1999



ACCORD D'EXCEPTION

690€ PAR PERSONNE

Laurent Perrier « Cuvée Grand Siècle » Itération n°24

Pessac-Léognan, La Clarté de Haut-Brion 2016

Batard-Montrachet Grand Cru, Domaine Jean-Marc Boillot 2015

Saint-Émilion Grand Cru, Château Pavie 1999

Sauternes, Château d'Yquem 1995

Cognac, Hennessy « Paradis »

DÎNER DU RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

MANGUE HABILÉE DE TRUFFE NOIRE

Chantilly au caramel de Château d'Yquem

GELÉE DÉLICATE DE ROUGET AU VIN DE BOURGOGNE

Corail d'oursin à l'eau de laurier et grains de caviar

LANGOUSTINE AU NATUREL

Poudrée de curry et citron noir d'Iran, crème de truffe et coulis de livèche

PETITE OMELETTE AU LARD DE COLONNATA

SALADE HIVERNALE AU LARD CHOCOLATÉ

CHEVREUIL À LA VANILLE CUIT AU SAUTOIR

Pudding crémeux aux condiments, expression d'un café fort

RAVIOLE CARAMÉLISÉE DE COURGE BUTTERNUT FRANGIPANÉE

Beurre fondu aux agrumes et amandes amères

FUSEAU AU CAMEL ET TRUFFE NOIRE



MENU HORS BOISSONS, 590€ PAR PERSONNE