



PAVILLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO



ENEZ CÉLÉBRER
LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



PAVILLON

Le comptoir gastronomique une étoile au Guide Michelin



Réservation : 01 53 05 10 10
Pavillon@ledoyen.com



PAVILLON LEDOYEN

PAVILON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

LES ACCORDS VINS DE NOËL

Joh. Jos. Prüm 2021 Wehlener Sonnenuhr Spätlese

Meursault "Clos du Cromin", Domaine Patrick Javillier 2020

Saint-Estèphe, La Dame de Montrose 2015 en Magnum

Madère 10 ans, Pereira d'Oliveira

180 €
L'accord vins



PAVILON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

MENU DE NOËL

Dimanche 24 et lundi 25 décembre 2023

Foie gras de canard riche en truffe noire à la gelée de coing

Ravioles de civet de lièvre aux langues d'oursin en coquille

Noix de coquille Saint-Jacques "à la cloche",
pancetta au sirop de tomate et huile de basilic

Pintade chaponnée et toast rôti,
Purée truffée au jus grand-mère

Monte Bianco aux marrons et à la vanille

350 €
Hors boissons

Toutes nos truffes sont *Tuber melanosporum*



PAVILON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

LES ACCORDS VINS DU
RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Montlouis-sur-Loire "Touche Mitaine", Le Rocher des Violettes 2021

Hermitage "Chante Alouette", Domaine Chapoutier 2020

Meursault "Clos du Cramin", Domaine Patrick Javillier 2020

Saint-Emilion Grand Cru, Le Petit Cheval de Cheval Blanc 2007

Sauternes, Château Suduiraut 1999

260 €
L'accord vins



PAVILON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Dimanche 31 décembre 2023

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

Petites huîtres Utah Beach à la diable

Carpaccio de noix de coquilles Saint-Jacques,
à la truffe noire et céleri

Foie gras poché au consommé,
vinaigrette de jus de truffe noire au vinaigre de Xérès

Bar en croûte au beurre de caviar Prunier

Volaille de Bresse pochée,
sauce au champagne liée au beurre de levure du boulanger,
Macaroni et truffe noire

Crèmeux gianduja, café en texture

490 €
Hors boissons

Toutes nos truffes sont *Tuber melanosporum*



PAVYLLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

LE BRUNCH DU NOUVEL AN

Lundi 1er Janvier 2024

Une coupe de Champagne
Moët & Chandon Grand Vintage

Boissons chaudes au choix
Café, thé et chocolat chaud

Jus de fruits frais

Panettone aux fruits confits "sans sucre"

Pièces briochées de notre boulanger

Gâteau à l'orange en souvenir d'été



PAVYLLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

LE BRUNCH DU NOUVEL AN

Lundi 1er janvier 2024

Petits plats créatifs

Blinis minute, croustillant et moelleux
Crème aux grains de caviar et saumon fumé à la planche

Œuf poché, fourré au coulis de truffe noire

Kouloubiac de homard en brioche feuilletée

Belle volaille, sauce Albufera
Matignon de légumes et purée truffée

Desserts de notre Chef Pâtissier Thomas Moulin

Nage d'agrumes, gelée au thé Earl Grey

Monte Bianco du Pavillon à la meringue "sans sucre"

Profiteroles au chocolat 64%
et sa sauce réchauffée aux épices

250 €

Toutes nos truffes sont *Tuber melanosporum*

