

Communiqué de Presse

Paris, le 29 janvier 2024

Une Saint-Valentin raffinée chez Yannick Alléno : deux menus exquis à savourer au Pavillon Ledoyen.

Pour cette Saint-Valentin, le chef Yannick Alléno, célébré pour son talent culinaire, invite les amoureux à une expérience unique dans ses restaurants parisiens, **le Pavillon***, et le renommé **Alléno Paris*****, situés au cœur du Pavillon Ledoyen.



Le Pavillon propose un menu spécial Saint-Valentin à 220 euros, combinant finesse et accessibilité. Les invités se régaleront avec des plats inventifs comme un petit farci de la belle Linda, un mélange de champignons de Paris, escargots et truffe, et le Croc'Love, un entremet au chocolat Nicolas Berger avec un cœur de vanille de Madagascar.



Menu de la Saint-Valentin

Gelée tremblotante d'extraction de céleri truffée

Huîtres Aphrodite

*Fine de claire n°3 drapées au gingembre
Caviar osciètre Prunier*

Muscadet Domaine Pierre Luneau-Papin "Terre de Pierre" 2022

Petit farci de la belle Linda

Champignons de Paris, escargots et truffe

Santenay Domaine Pierre Girardin "Les Champs Claude" 2021

Mon canard, en aiguillettes

Daikon mariné et jus aux épices

Saint-Emilion Grand Cru, Château de Millery 2017

Croc'love

*Entremets chocolat Nicolas Berger,
Cœur vanille de Madagascar*

Rivesaltes Domaine Vacquer

220€ Hors boissons

110€ Accord mets et vins



Pour une expérience encore plus somptueuse, **Alléno Paris** présente un menu Saint-Valentin exclusif à 630 euros. Les convives savoureront des créations gastronomiques telles qu'une gelée tremblotante d'extraction de céleri truffée, des huîtres Aphrodite Fine de claire n°3 agrémentées de gingembre et caviar Osciètre Prunier, et un délicieux plat de canard en aiguillettes accompagné de daikon mariné et d'un jus aux épices. En conclusion de cette

partition, le Chef Pâtissier Thomas Moulin a réalisé deux desserts légers et contemporains : Tuiles craquantes à l'olive sur une crème crue de Bourg, et fines feuilles craquantes de chocolat et crème glacée aux truffes noires.

Pour une soirée des plus romantiques et toujours sur-mesure, **Alléno Paris** continue de mettre **son service de conciergerie personnalisé** à disposition.



ANJOU «PAVILLON», DOMAINE TERRA VITA VINUM 2021

SAKÉ JUNMAI DAGINJO, IWA 5

PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU « LA GARENNE », DOMAINE MATROT 2020

MAGNUM DE SAINT-JOSEPH « DAME BRUNE », DOMAINE GEORGES VERNAY 2013

SAINT-EMILION GRAND-CRU, CARILLON D'ANGELUS 2012

RIVESALTES AMBRÉ HORS D'ÂGE, DOMAINE VAQUER

ACCORD METS ET VINS
330 Euros

POUR VOUS
de la part de Yannick Alléno

PRIMEUR
cueillette improvisée
extraction en gelée délicate

NONETTE D'ESTURGEON EN SURPRISE BRIOCHÉE
crème fleurette fumée aux sucs de bacon

BROUILLADE DE NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES LULU
coulis de truffe noire d'hiver et tartine iodée

ROUGET BARBET CUIT SUR LES BRAISES ARDENTES, MÉLASSE DE GRENADE
cœur de céleri à la livèche et à l'aneth
fumet au vin rouge lié au beurre d'oursin

NOISETTES DE CHEVREUIL RÔTI AU FEU DE BOIS
sauce poivrade et condiments de son état naturel

SUR UNE CRÈME CRUE DE BOURG, TUILES CROQUANTES À L'OLIVE
pâte d'agrumes et pilé de clémentine

PLISSÉ DE TRUFFE NOIRE AU CARAMEL ET FLEUR DE SEL
Brioche glacée au caviar de vanille

COLLECTION SAINT-VALENTIN
630 Euros



À PROPOS DU CHEF YANNICK ALLÉNO :

Yannick Alléno fait partie des plus grands Chefs français. En 2008, il fonde le Groupe qui porte son nom afin de fédérer autour de sa vision, incarnée dans ses 17 établissements aux 15 étoiles. Yannick Alléno pose les bases d'une cuisine véritablement identitaire : la Cuisine Moderne. Inspiré par Auguste Escoffier, le Chef remet à l'honneur les sauces, qu'il conçoit comme des parfums grâce à des procédés d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration, qui mettent les produits à l'honneur.

En 2014, Yannick Alléno reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris dans lequel il crée trois concepts de restaurants : le restaurant gastronomique trois étoiles, Alléno Paris - dans lequel il développe le service de Conciergerie de Table -, le comptoir à sushis deux étoiles, L'Abyssé, et le comptoir gastronomique décomplexé une étoile, Pavillon. Le Pavillon Ledoyen est aujourd'hui l'établissement indépendant le plus étoilé au monde.

Le Groupe Yannick Alléno défend une approche quaternaire : accélérateur de talents, il bouscule la gastronomie et les codes du service pour s'ancrer dans son époque en portant ses engagements, et donner ainsi à vivre à ses clients non seulement une assiette extraordinaire mais une empreinte mémorable.

