

**Alors qu'il célèbre cette année son centième anniversaire, le restaurant Prunier par Yannick Alléno, l'une des enseignes les plus mythiques de la capitale, passe à l'heure d'été. A deux pas des Champs-Élysées, Prunier par Yannick Alléno délecte les Parisiens et les touristes de passage à Paris avec un programme gastronomique de haute volée : la découverte des poissons oubliés, une nouvelle carte printemps/été et l'ouverture de sa terrasse ensoleillée.**

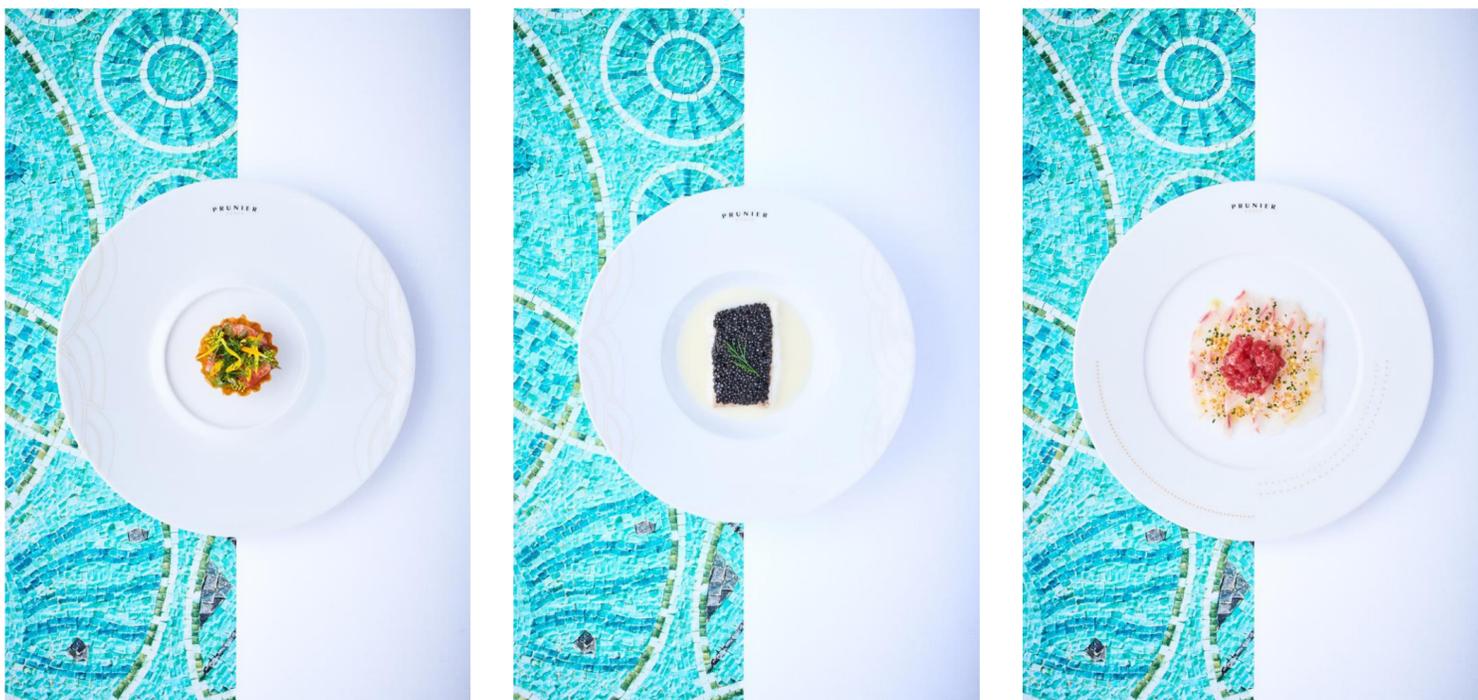
## Les poissons oubliés

L'adresse connue pour offrir aux clients « tout ce qui vient de la mer » rend à certains poissons leur lettre de noblesse en partant à la découverte des espèces oubliées. Ainsi La Criée du restaurant met à l'honneur chaque mois et pendant une semaine, un poisson délaissé des côtes françaises. C'est le Chef Hendry Mezah Angwe, arrivé fin 2023 au sein des cuisines de Prunier par Yannick Alléno, qui depuis mars, travaille et embellit ces poissons trop vite passés dans les mailles du filet de la gastronomie.



La Galinette en mars, le Tacaud en avril, le Sar en mai ou encore le Violet en juin, font partie de ces heureux élus qui ont vu et qui verront leur blason redoré. La cuisson, le dressage comme l'accompagnement s'adaptent à chacun et viennent sublimer la spécificité de chaque poisson et chaque coquillage proposé.

## Les menus d'été



Les assiettes évoluent pour laisser place aux produits frais et légers et adaptent leurs saveurs aux douceurs des températures. Le Menu Déjeuner (51 euros) propose en entrée un Sashimi de sérieole à l'huile de sésame torréfié, un blanc de Saint-Pierre ou la criée du jour avec les poissons oubliés en plat. Le Menu Emile (190 euros), quant à lui offre en entrée l'emblématique Œuf Christian Dior puis des fines tranches de bar en marinade. S'en suit le pain de poisson croustillant et son caviar Baerii Prunier, un Blanc de Saint Pierre et son bouillon de céleri, un filet de rouget barbet, lard de seiche et jus rôti à l'encre. Enfin pour clôturer en beauté ce Menu Emile, Prunier par Yannick Alléno sert en dessert la rhubarbe confite accompagnée de fruits rouges.



A la carte, les visiteurs pourront commander une fine tartelette croustillante au gamberoni, des grosses asperges au torchon ou encore trois bouchées à la Prunier aux trois caviars de la Maison. Côté plat, on se tournera vers le filet de sole, la truite à la nage aux épinards à la Viroflay, les linguines au caviar Baerii Prunier ou celles à la bolognaise de homard. La Criée de son côté, proposera un Turbotin, un Bar de ligne, une Dorade, ou l'incontournable Homard Bleu. Sans oublier, une belle sélection de desserts à l'instar de la Tarte fine au chocolat noir à la crème gourmande, la Pavlova à la minute à la mangue, la Tarte fermière à la pomme et sa crème double de ferme.

## La Terrasse

A défaut de découvrir cette cuisine iodée en bord de mer, Prunier par Yannick Alléno offre une terrasse discrète à l'écart de la frénésie parisienne. Son extraordinaire façade faite de mosaïques vertes et turquoise tout comme les murs qui longent la terrasse sont classés aux Monuments historiques, ses variations de bleus qui changent selon la lumière évoquent le monde marin et permettent de vivre un moment unique et hors du temps. Ensoleillée, la terrasse rassemble 18 places assises et est ouverte depuis le 21 avril.

### Informations pratiques

#### Prunier par Yannick Alléno

Adresse : 16 Avenue Victor Hugo, 75116

Paris

01 44 17 35 85

