

Prunier par Alléno fête ses 100 ans avec un menu anniversaire

C'est un bel anniversaire que célèbre le restaurant Prunier par Alléno, l'une des enseignes les plus mythiques de la capitale. L'institution de l'avenue Victor Hugo fondée par Emile Prunier fête son centenaire cette année, révélant à l'occasion un menu dédié de juin à décembre.

Classé aux Monuments Historiques et paré d'une architecture dans le style Art Déco, le restaurant aux mythiques mosaïques turquoises célèbre son centième anniversaire avec le lancement du « Menu des 100 ans ». Pensé à 6 mains, celui-ci réunit le Chef Yannick Alléno, le Chef du restaurant Prunier Hendry Angwe Mezah, et le Chef Gabriel Biscay.



Pour fêter cet anniversaire, le Chef Yannick Alléno, qui signe la carte du restaurant depuis 2022, a en effet voulu rendre hommage à celui qui fut son premier mentor au Royal Monceau. Gabriel Biscay, à la tête du restaurant Prunier dans les années 90, a également insufflé les codes de l'excellence et de la gastronomie à l'institution parisienne.

Réunis aujourd'hui autour d'un Menu qui célèbre les 100 ans de cette adresse, connue pour sublimer « tout ce qui vient de la mer », ils dévoilent un menu entre tradition et modernité, aux côtés du Chef Hendry Angwe Mezah.



On y trouvera notamment des Huîtres Emerald, des Huîtres de Tarbouriech, et le légendaire Œuf Christian Dior. En plat, un Filet de sole à la Prunier et les Rougets des vendangeurs rôtis, sauce Kokotxa (joue de merlu en basque). Enfin, côté dessert, un soufflé Rothschild et orange confite, ou de délicieux fruits frais accompagnés d'une crème montée à la vanille.

Informations pratiques

Menu des 100 ans disponible de juin à décembre
Prix : 190 euros
Adresse : Prunier par Alléno, 16 avenue Victor Hugo 75116 Paris
01 44 17 35 85