

## LE GROUPE YANNICK ALLÉNO OUVRE SES TERRASSES CACHÉES DE L'ÉTÉ



A deux pas de l'Arc de Triomphe avec les assiettes iodées de Prunier ; dans le passage le plus gourmand de Paris pour les amoureux de la cuisine nippone ; ou caché dans le carré verdoyant des Champs-Élysées pour déguster une gastronomie décomplexée... zoom sur les trois terrasses emblématiques du Chef Yannick Alléno où profiter des premiers rayons du soleil.

### LA PLUS BRANCHÉE : PAVYLLON PARIS



Dans le verdoyant carré des Champs-Élysées, le restaurant étoilé Pavillon déploie sa terrasse au toit amovible, à l'abri des regards indiscrets. Tout près des Champs-Élysées, connu des habitués et des initiés, Pavillon est une adresse où le service décontracté s'allie à la gastronomie décomplexée du Chef Yannick Alléno.

Dès l'arrivée du printemps et jusqu'à l'automne, la carte évolue au fil des saisons et se savoure au soleil : Asperges vertes rôties au vieux comté, jus gras, quelques morilles au vin jaune ; The "Cordon Bleu" pour deux, jus relevé au vin jaune et noix de muscade ; Lasagne d'artichauts composée à la minute, friture grand bain et extraction de céleri acidulée ; Man'ouché imbibé au curry aux herbes poudrées, ail noir français, pistache et gingembre..

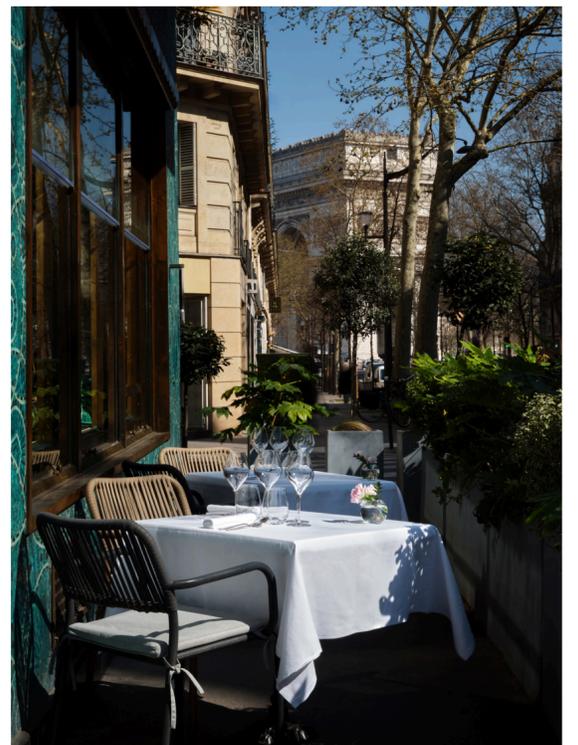


On retrouvera également les desserts du Chef Pâtissier Valentin Mille : V.Mille-feuille aux 2 vanilles, Spoom de pamplemousse glacé, Fines pâtes soba cuites en sucre d'orange et algues nori... autant de savoureuses créations à déguster en terrasse, tous les jours, midi et soir.

*Ouvert tous les jours midi et soir  
Pavillon Ledoyen, Carré des Champs-Élysées  
8, avenue Dutuit, 75008 Paris*

### LA PLUS IODÉE : PRUNIER PAR YANNICK ALLÉNO

A défaut de ne pas être (encore) en bord de mer, le restaurant Prunier par Yannick Alléno offre une terrasse discrète et chic à l'écart de la frénésie parisienne où l'on y déguste un Menu Déjeuner : sashimi de maigre pour commencer, à l'huile de sésame torréfié et feuille de shiso ; puis la criée du jour, ou l'iconique merlan frit à la Prunier surmonté de tartare de thon et caviar. Côté dessert, vous découvrirez une incroyable île flottante en trompe-l'œil à partager. L'extraordinaire façade de Prunier classée aux monuments historiques, faite de mosaïques turquoises, ajoute à la terrasse de 18 places assises, une délicate touche Art Déco.



*Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30 / le samedi de 19h à 22h30  
16 Avenue Victor Hugo, 75116 Paris*

### LA PLUS CACHÉE : L'IZAKAYA DASSAI

Dans le cadre très privilégié de Beaupassage, au cœur du 7ème arrondissement de Paris, la terrasse de L'Izakaya DASSAI par Yannick Alléno est un véritable havre de paix. On y savoure les plats emblématiques de la culture populaire japonaise comme le Tataki de bœuf mi-cuit, mariné au shiso et accompagné d'un confit de jaune d'œuf, le Poulet frit Kara-age, préparé selon une recette familiale et relevé de daïkon (navet japonais), le Ramen, servi dans sa version la plus naturelle avec un consommé de volaille, des nouilles et un œuf parfait mariné au soja, ou encore le Black Cod, poisson mariné au miso et au saké selon une méthode ancestrale japonaise. Ces plats s'accompagnent de sakés d'exception de la Maison DASSAI, soigneusement sélectionnés pour sublimer chaque saveur. Le plaisir se prolonge en terrasse avec les Handrolls faits minutes à rouler soi-même, la variation d'onigiris et pour le dessert, un rafraîchissant sundae matcha ou un étonnant coffee jelly...



Ouvert du mardi au samedi, de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 / le dimanche de 12h à 15h  
3 Rue de Grenelle, 75007 Paris

## À PROPOS DU GROUPE YANNICK ALLÉNO

En 2008, Yannick Alléno fonde le Groupe du même nom afin de fédérer autour de la vision qu'il incarne dans ses 19 restaurants aux 17 étoiles. Yannick Alléno pose les bases d'une cuisine véritablement identitaire : la Cuisine Moderne. 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.

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'Abysse, et le comptoir gastronomique décomplexé une étoile Pavillon. Le Pavillon Ledoyen est aujourd'hui l'établissement 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.

### **Pavillon Paris Pavillon Ledoyen, Carré des Champs-Élysées**

8, avenue Dutuit, 75008 Paris

Menu déjeuner : 88 €,

Menu Champs-Élysées : à partir de 135€, Menu Pavillon : 248€

Brunch disponible en plus de la carte habituelle

les dimanches : 145€. Brunch enfant : 56€

### **Izakaya Dassai**

Beaupassage, 53-57 rue de Grenelle, 75007 Paris

Onigiris à partir de 5€

Handrolls à partir de 6€

Entrées froides ou chaudes à partir de 9€

Plats à partir de 17€

Desserts à partir de 8€

Menu Dassai x Alléno : 69€

[www.lizakaya-alleno.com/](http://www.lizakaya-alleno.com/)

### **Prunier par Yannick Alléno**

16 Avenue Victor Hugo, 75116 Paris

Menu déjeuner : à partir de 51€

Menu Emile : 110€

Menu Caviar Prunier : 190€