

## **Le restaurant Pavillon Paris\* par Yannick Alléno lance son opération « sans droit de bouchon »**

Tous les derniers mardis du mois, Pavillon Paris\* invite désormais ses habitués à venir déguster la cuisine du chef avec leurs propres bouteilles (une pour deux maximum), **sans régler de droit de bouchon.**

L'occasion de (re)sortir ses trésors de cave et de s'attabler autour d'un « Cordon bleu » à partager, d'un « Soufflé au fromage à la vapeur sauce vin jaune », ou encore d'un « Œuf de poule badaboum »...

A vos bouchons, prêts, Pavillon ! Une opération à retrouver dès la fin du mois de février.

*A propos de Pavillon Paris \* : avec le comptoir gastronomique Pavillon Paris \*, le Chef Yannick Alléno rend hommage à son héritage bistrotier dans une vision plus moderne. On y retrouve l'emblématique comptoir donnant sur la cuisine ouverte, symbole d'échanges et de convivialité, autour duquel les convives s'attablent. En terrasse, l'ambiance évolue selon les saisons : tantôt espace verdoyant l'été, tantôt chaleureux jardin d'hiver. L'assiette joue avec les codes de la gastronomie et les associations, comme l'iconique Surf & Turf travaillé avec un bœuf Wagyu, ou encore l'audacieux et délicieux Filet de bœuf au poivre noir et poire Williams. La recherche du goût juste et le travail de la sauce - qui vient faire dialoguer les éléments entre eux - est au centre de la cuisine du Chef Yannick Alléno. Des sauces modernes, réalisées comme des parfums grâce aux techniques d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration. Pavillon Paris \* est le reflet d'une gastronomie décomplexée, où l'on s'attable le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, en semaine et jusqu'au week-end.*

**Restaurant Pavillon Paris\* au Pavillon Ledoyen**

[8, avenue Dutuit - 75008 Paris](#)

[PRESS KIT GROUPE YANNICK ALLENO](#)