

## Prunier par Yannick Alléno lance sa nouvelle carte de brunch

Le restaurant Prunier par Yannick Alléno, l'une des enseignes les plus mythiques de la capitale, lance sa nouvelle carte de brunch ! A deux pas des Champs-Élysées, Prunier par Yannick Alléno délecte les Parisiens et les touristes de passage à Paris avec un brunch iodé revisité dans un sublime cadre Art Déco. Au programme tous les dimanches : un comptoir généreux salé et sucré, mais aussi des plats servis à table qui mettent à l'honneur « tout ce qui vient de la mer ».



La célèbre adresse Prunier par Yannick Alléno revient cet été avec une nouvelle carte de brunch. Nouveau rendez-vous incontournable pour les amateurs du genre, il s'organise donc chaque dimanche, au cœur de ce restaurant chargé d'histoire, qui fête ses 100 ans cette année.



Très généreux et rendant hommage aux produits de la mer, il réunit la crème des produits nobles issus de producteurs français. Dont un banc de fruits de mer qui propose des huîtres et des crevettes. Plus loin, le buffet offre une ribambelle de mets salés à tomber à l'instar de la planche de saumon, blinis et crème d'Isigny, des finger sandwich, ventrèche de thon confit ou un délicieux flan de pommes de terre et Comté de 36 mois. Côté sucré, Prunier par Yannick Alléno régale à volonté les visiteurs avec une panacotta et son coulis de fruits de saison, des cookies à la casserole chocolat noir et noix de Macadamia, ou encore une mousse au chocolat texturée 70% Guanaja.



### **Autres réjouissances du brunch ?**

Le service à table ! Les entrées chaudes se composent d'une déclinaison de toast rustiques et œuf mollet accompagné aux choix d'avocat, de saumon fumé et de Salaison de poisson, ou d'un croque-huîtres supplément caviar (+15 euros). En plat, 4 choix s'offrent à nous ; la criée du jour, un risotto et céréales aux girolles, des aiguillettes de bar cuites et émulsion de beurre blanc et caviar Baerii (+22 euros), ou un demi homard bleu de Bretagne. Complet, généreux et résolument original !



### **Informations pratiques**

Prix : 109 euros (boissons chaudes et froides incluses hors alcool)

46,50 euros pour les enfants de moins de 12 ans

Adresse : 16 Avenue Victor Hugo, 75116 Paris

Horaires : à partir de 11h30