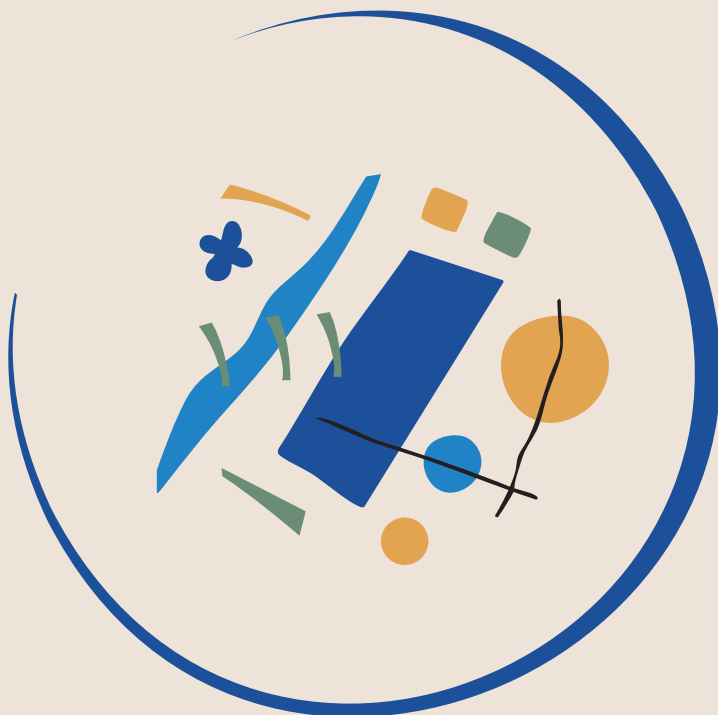


EVENT MENU

YANNICK ALLÉNO



SANI
GOURMET

PRIMEUR

Cueillette improvisée extraction en gelée délicate

Seasonal ballad and fine extraction jelly

Condrieu "La Galopine" 2023, Delas

Condrieu A.O.P., France

Langoustine au naturel poudrée de curry et citron

crème de truffe et coulis de livèche

Langoustine "au naturel" powdered with curry and lemon

black truffle cream and lovage coulis

Ovilos White 2024, Ktima Biblia Chora

Pangeon P.G.I., Greece

Blanc de bar de ligne au plat

tout petis pois et jus d'herbes

Braised line-caught seabass

green peas and herbs juice

Ovilos White 2024, Ktima Biblia Chora

Pangeon P.G.I., Greece

Feuille à feuille de bœuf wagyu « grade 4 », aux gros paris

laitue et fondue aux tannins de betteraves

Millefeuille of wagyu beef and paris white mushrooms

lettuce fondue flavoured with fermented beetroot

Barolo Aleste 2020, Luciano Sandrone

Barolo D.O.C.G., Italy

Tarte super fine de fraises caramélisées

Salade de fleurs à la fermentation d'estragon, glace mozzarella

Caramelized strawberries super thin tart

flowers salad with tarragon fermentation, mozzarella ice cream

"Wehlener Sonnenuhr" Riesling Auslese 2022, Joh. Jos. Prüm

Mosel, Germany

Fève de cacao glace en meringue sans sucre,

Sous un voile de vinaigre

Cocoa fava bean's shell flavoured iced sugar-free meringue

beneath a vinegar veil

Cognac

Mignardises Alléno s Rivoire

Fruits confits et chocolats

Nepal Lamjung exclusive selection by Nespresso Professional