

MONSIEUR **DIOR**

BY

Yannick Alleno

*Une collection commence toujours
par un souvenir.*

*A collection always begins
with a memory.*

- CHRISTIAN DIOR

*Chaque plat raconte une histoire,
celle de son temps, d'une saison
et des hommes.*

*Each dish tells a story, about time,
seasons and people.*

- YANNICK ALLÉNO



MENU 30 MONTAIGNE
30 MONTAIGNE MENU

4 SERVICES

4 COURSES

145

5 SERVICES

5 COURSES

175

Le Drapé de bar, New Look

The Draped sea bass, New Look

L'Œuf Christian Dior, l'Authentique au caviar

The Christian Dior Egg, The Authentic with caviar

La Sole Dior, beurre citronné, girolles à la verveine

The Dior Sole, lemon butter, chanterelles with vervain

ET / OU

AND / OR

Le Veau cousu main, jus au raifort

The Tailored Veal, horseradish jus

Les Tomates, trompe l'œil de Granville

The Tomatoes, Granville illusion



PRÉLUDES

PRELUDES

L'Envolée végétale en triptyque	39
The Botanical flight in triptych	
<i>Fil à fil, pêche et courgette en spaghetti aux pétales de fleurs</i>	
<i>Tatin feuilletée, artichaut poivrée, glace au parmesan</i>	
<i>Gelée rubiconde, céleri imprimé au persil plat, grains d'anis vert</i>	
<i>Thread by thread, peach and zucchini spaghetti with flower petals</i>	
<i>Violet artichoke tart, parmesan ice cream</i>	
<i>Ruby jelly, flat-parsley printed celery, green anise seeds</i>	
L'Œuf Christian Dior, l'Authentique au caviar	51
The Christian Dior Egg, the Authentic one with caviar	
La Salade Iconique	39
The Iconic Salad	
La Corolle de langoustine, perlée de caviar osciètre	88
The Langoustine Corolla, studded with oscietra caviar	
Le Drapé de bar, New Look	42
The Draped sea bass, New Look	



CRÉATIONS CHAUDES WARM CREATIONS

La Lasagne Couture en plissé d'artichaut	41
The Couture Lasagna with artichoke pleats	
La Broderie de pâtes comme un risotto, mimolette et coques au poivre	37
The Pasta Embroidery like a risotto, mimolette & peppered clams	
Les Langoustines au grand bain, fleuries de curry	76
The Langoustines in a deep bath, hinted with curry	
La Sole Dior, beurre citronné, giroldes à la verveine	84
The Dior Sole, lemon butter, chanterelles with verbena	
Le Bar Haute Couture et caviar osciètre	115
The Haute Couture Sea Bass and oscietra caviar	
Le Veau cousu main, jus de raifort	61
The Tailored Veal, horseradish jus	
Le Pithiviers Rossini, sauce truffée	92
The Rossini Pithivier, truffled sauce	
Les Effilées de canard de début d'automne, petites betteraves et grués de cacao	54
The Early autumn duck shreds, baby beets and cocoa nibs	

*Chaque plat s'accompagne de sa garniture signature, imaginée par le Chef.
Toute garniture additionnelle sera facturée 9 euros.*

*Each dish comes with its own signature side dish, created by the Chef.
Any additional side dishes will be charged 9 euros each.*



FROMAGE CHEESE

Le Fromage de saison	25
The Seasonal Cheese	

PLAISIRS SUCRÉS SWEET DELIGHTS

La Tarte soufflée au chocolat Haute Couture	23
The Haute Couture Chocolate Soufflé Tart	
Le Millefeuille aux deux vanilles	22
The Two-vanilla Millefeuille	
Les Tomates, trompe-l'œil de Granville	22
The Tomatoes, Granville illusion	
Le Bouillon de pétales de rhubarbe, poivré à la fleur de capucine	24
The Rhubarb Petal Broth, peppery with nasturtium blossom	
Le Nuage d'œuf, mangues enrobées d'une gelée au Sauternes, fleurs cristallisées	21
The Egg cloud, mango wrapped in Sauternes jelly, crystallized flowers	



*Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002,
Le restaurant Monsieur Dior ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes
de volailles, bovines et porcines de France et d'Allemagne.
Un tableau indiquant l'origine de nos viandes est à votre disposition.*

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.