

MONSIEUR **DIOR**

BY
Yannick Alleno

*Une collection commence toujours
par un souvenir.*

- CHRISTIAN DIOR

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

- YANNICK ALLÉNO

Tous nos prix sont nets en euros, service compris. – La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

MONSIEUR DIOR
BY
Jannick Henr

MENU 30 MONTAIGNE

4 SERVICES

145

5 SERVICES

175

Le Bouillon 1947

Daurade à cru, jardin japonais, pickles de concombre

L'Œuf Christian Dior

L'original au jambon de Paris et caviar

Les Aiguillettes de bar au fumet de miso blanc

Feuille de romaine farcie sucrée aux petits pois

ET / OU

L'Effilé de canard

Petites betteraves, gruë de cacao

La Gaufrette gourmande à la ricotta di Bufala

Mûres et herbes fraîches

OU

La Tarte soufflée au chocolat Haute Couture

L'accord mets et vins «Découverte» : En 4 services 75 / En 5 services 95

L'accord mets et vins «Haute Couture» : En 4 services 195 / En 5 services 250

MONSIEUR DIOR
BY
Jannick Henne

PRÉLUDES

Le Tourteau en salade de pétales végétales <i>Gel citronné</i>	39
L'Œuf Christian Dior <i>L'original au jambon de Paris et caviar</i>	51
L'Étoile dorée <i>Notre consommé végétal</i>	44
La Salade d'asperges blanches <i>Au parfum délicat de noisette et de griottes</i>	45
Le Bouillon 1947 <i>Daurade à cru, Jardin japonais, pickles de concombre</i>	37
Le Jardin de la Colle Noire <i>Roulé de saison aux crudités croquantes</i>	29
La Tarte friande de langoustine aux perles iodées <i>Beurre monté acidulé</i>	89
L'Envolée végétale en tryptique <i>Ravioles déposées délicatement sur une gelée tremblotante</i> <i>Feuilleté d'asperges blanches au sabayon</i> <i>Céleri en rémoulade aux grains de moutarde</i>	32

MONSIEUR DIOR
BY
Jannick Henne

CRÉATIONS CHAUDES

Les Aiguillettes de bar au fumet de miso blanc <i>Feuille de romaine farcie sucrée aux petits pois</i>	59
Les Bouchées d'agneau de lait <i>Printemps en cocotte comme un navarin</i>	69
Le Rouget Riviera <i>Salade choisie pour Catherine</i>	65
Le Filet de bœuf au poivre <i>Poires au beurre salé</i>	59
L'Effilé de canard <i>Petites betteraves, gruë de cacao</i>	49
La Lasagne Couture <i>Plissé d'artichaut</i>	39
Le Bar Haute Couture <i>Caviar osciètre</i>	115

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

MONSIEUR DIOR
BY
Jannick Henr

FROMAGE

Le Fromage de saison 19

PLAISIRS SUCRÉS

La Tarte soufflée au chocolat Haute Couture 23

Le Millefeuille aux deux vanilles 27

La Gaufrette gourmande à la ricotta di Bufala *Mûres et herbes fraîches* 22

L'Étoile de monsieur Dior à la rhubarbe rose 21

La Rose en coupe glacée aux fraises des bois *Gelée tendre au citron* 25

L'ART DU BOTRYTIS

Sauternes, Château d'Yquem 2016

40 (5cl) / 79 (10cl)



*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.