



**PRUNIER**  
PARIS

## COLLECTION PRINTEMPS PRUNIER PAR YANNICK ALLENO

Depuis 150 ans, Prunier fait rayonner la gastronomie parisienne à travers le monde. A la tête de sa propre ferme d'esturgeons en Aquitaine, la Maison a fait du caviar 100% français sa plus belle signature culinaire. Portée par son restaurant iconique situé sur la célèbre Avenue Victor Hugo, Prunier assoit son expertise gastronomique avec l'arrivée du chef Yannick Alléno. Chef multi-étoilé dont les valeurs communes avec Prunier, fondées sur le haut respect de la Nature, des savoir-faire d'exception et d'un certain art de vivre constituent la colonne vertébrale de cette cuisine parisienne. Un univers gastronomique fort qui a rencontré en quelques mois sa clientèle férue de moments gustatifs uniques.

La nouvelle carte de printemps met à l'honneur une cuisine sophistiquée, lisible et diablement goûteuse qui fait le pont entre les recettes historiques de toujours et les envies du moment. Les puristes retrouveront l'incontournable Œuf Christian Dior, la belle sole à la meunière, le merlan frit à la Prunier et le florilège de caviars signatures de la Maison à déguster purs sur une délicate cuillère de nacre ou accompagnés de blinis.



Les nouveautés rafraîchissantes, prétextes (s'il en fallait) à découvrir la salle Art déco protégée au titre des monuments historiques, sont intimement liées à l'excellence des produits de saison sélectionnés :

- Le blanc de Saint-Pierre aux coques, jus iodé dans lequel la chair dense du poisson s'épanouit au contact des coquillages
- La chair de tourteau en surprise composée d'une gelée de tourteau au fenouil dissimulée sous un précieux caviar Oscietre.
- Les asperges blanches des Landes en panacotta au caviar Prunier travaillées avec une extraction d'asperges, signature du Chef Yannick Alléno
- Les fruits de Haute-Mer imaginés et cuisinés par le très enthousiaste Chef Fabien François
- Les spaghettis à la généreuse bolognaise de homard bleu
- Le dos de lieu jaune de ligne poêlé à la citronnelle accompagné d'une étuvée de jeunes primeurs, illustration de la volonté de porter aux nues des poissons dits moins nobles.





# PRUNIER

P A R I S

Enfin, fidèle à sa volonté de créer une émotion sucrée régressive et parfaitement exécutée, la carte des desserts met à l'honneur les profiteroles au chocolat chaud épicé, les œufs à la neige à la crème vanillée de Madagascar ou encore le cheesecake aux fruits exotiques.



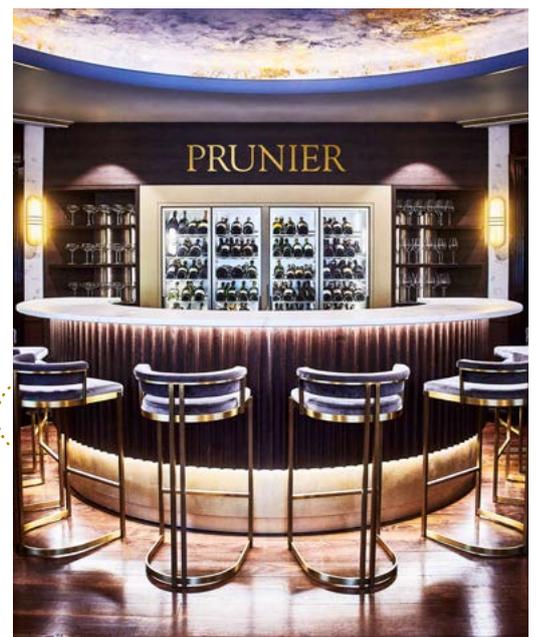
Cette carte équilibrée est une nouvelle preuve que la Maison a su rester fidèle à son excellence et son ADN d'antan, tout en ayant toujours la capacité de se réinventer et de gagner en modernité.

## Les nouveautés Prunier qui vont marquer la saison

Ancré dans son époque, Prunier rassemble, chaque jour, une faune colorée constituée d'habitues du quartier, de voyageurs des quatre coins du monde, de créatifs et de curieux. Fourmillant d'idées culinaires créatives, le lieu vibre du déjeuner à la nuit tombée. Parmi ses belles nouveautés de l'année, son bar à champagne s'annonce comme le nouveau QG à rejoindre en fin de journée. Les cuvées prestigieuses Dom Pérignon, Taittinger, Duval-Leroy, Lombard... Les bulles tourbillonnent dans les flûtes, sur un authentique marbre de Carrare.



L'ouverture 7 jours sur 7 (dès le 2 mai) accompagnée d'un brunch de la mer, vous convaincront de faire de Prunier Victor Hugo votre nouvelle adresse.



[www.prunier.com](http://www.prunier.com) | [@pruniercaviar](https://www.instagram.com/pruniercaviar)

**Relations presse Prunier**

Caroline Coppinger

06 50 78 04 28