

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**

MONSIEUR DIOR  
BY  
*Yannick Alléno*

MENU 30 MONTAIGNE

4 SERVICES

145

5 SERVICES

175

La Rose des vents

*Soupe froide de melon, amandes fraîches et fleurs de sureau préservées*

L'Œuf Christian Dior

*L'original au jambon de Paris et caviar*

Le Saint-Pierre au plat en imprimé floral

*Sauce Choisy*

ET / OU

Le Filet de bœuf Diorama

*Jus aux pigments d'olives et pommes soufflées*

La Corolle de fraises aux herbes fraîches

*Fine mousse au fromage blanc*

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  
*Yannick Alléno*

## PRÉLUDES

La Tartelette "New Look" <i>Aux tout petits pois sucrés, lait d'oignons nouveaux</i>	37
L'Œuf Christian Dior <i>L'original au jambon de Paris et caviar</i>	51
La Rose des vents <i>Soupe froide de melon, amandes fraîches et fleurs de sureau préservées</i>	29
La Cassolette de giroilles <i>Au vin jaune</i>	45
Le Bouillon 1947 <i>Bar à cru, Jardin japonais, pickles de concombre</i>	38
Le Jardin de la Colle Noire <i>Homard bleu cardinalisé et roulé de saison aux crudités croquantes</i>	62
La Tarte friande de langoustine aux perles iodées <i>Beurre monté acidulé</i>	89
L'Envolée végétale en tryptique <i>Carottes multicolores en salade, vinaigrette au miel des ruches du 30 Montaigne Feuilleté à l'abricot et aux giroilles, beurre au Noilly Prat et à la verveine Blanc manger à l'amande fraîche et huile douce aux grains de sel</i>	34

MONSIEUR DIOR  
BY  
*Yannick Alleno*

CRÉATIONS CHAUDES

Le Saint-Pierre au plat en imprimé floral <i>Sauce Choisy</i>	69
La Truite de la ferme aquacole de Crisenon <i>Pochée à la nage et perles légumières</i>	57
Le Bar Haute Couture <i>Caviar osciètre</i>	115
Le Filet de bœuf Diorama <i>Jus aux pigments d'olives et pommes soufflées</i>	68
Les Bouchées d'agneau de lait <i>En cocotte comme un Navarin</i>	72
L'Effilé de canard <i>Petites betteraves, grué de cacao</i>	52
Les Tagliolini à la pâte de sésame noir <i>Tartare de bar aux œufs de brochet fumés</i>	48
Les Rigatoni sur lit de lait d'avoine <i>Chapelure croustillante et poudre aux épices de saté</i>	39

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

MONSIEUR DIOR  
BY  
*Yannick Alléno*

FROMAGE

La Sélection de fromages affinés *Maison Quatrehomme* 23

PLAISIRS SUCRÉS

La Tarte soufflée au chocolat *Haute Couture* 25

Le Tournesol du 30 Montaigne *Gianduja et vanille* 25

La Corolle de fraises aux herbes fraîches *Fine mousse au fromage blanc* 25

Les Poupetons de cerises *Glace à l'huile d'olive extra vierge* 25

Le Jardin d'été glacé *Parfum d'agrumes* 25

La Tomate en trompe l'oeil 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.*

MONSIEUR **DIOR**

BY

*Yannick Alleno*

*A collection always begins  
with a memory.*

- CHRISTIAN DIOR

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

- YANNICK ALLÉNO

MONSIEUR DIOR  
BY  
*Yannick Alléno*

30 MONTAIGNE MENU

**4 COURSES**

145

**5 COURSES**

175

The Rose des Vents  
*Chilled melon soup, fresh almonds and preserved elderflowers*

The Christian Dior Egg  
*The original with Paris ham and caviar*

The Floral-Print John Dory  
*Choisy Sauce*

AND / OR

The Diorama Beef Fillet  
*Olive-Pigment Jus and Soufflé Potatoes*

The Strawberry Corolla  
*Fresh Herbs and Fromage Blanc Mousse*

OR

The Haute Couture chocolate soufflé tart

*"Discovery" wine and food pairing: 4 Courses 75 / 5 Courses 95*  
*"Haute Couture" wine and food pairing: 4 courses 195 / 5 courses 250*

MONSIEUR DIOR  
BY  
*Yannick Alléno*

PRELUDES

The «New Look» Tartlet <i>Sweet peas and spring onion milk</i>	37
The Christian Dior Egg <i>The Original with Paris Ham and Caviar</i>	51
The Rose des Vents <i>Chilled melon soup, fresh almonds and preserved elderflowers</i>	29
The Chanterelle Cassolette <i>Vin Jaune</i>	45
The 1947 Broth <i>Raw Sea Bass, Japanese Garden, Cucumber Pickles</i>	38
The Colle Noire Garden <i>Cardinalized blue lobster and seasonal roll with crisp garden vegetables</i>	62
The Langoustine Tart, Sea Pearls <i>Tangy Beurre Monté</i>	89
The Vegetable Flight, in Triptych <i>Multicoloured carrots with honey from the 30 Montaigne hives Apricot and chanterelle feuilleté Fresh almond blancmange</i>	34
Caviar Oscietre PRUNIER 50g / 125g	180 / 430

MONSIEUR DIOR  
BY  
*Yannick Alléno*

WARM CREATIONS

The Floral-Print John Dory <i>Choisy Sauce</i>	69
Crisenon Farm Trout <i>Poached in Broth with Vegetable Pearls</i>	57
The Haute Couture Sea Bass <i>Oscietra Caviar</i>	115
The Diorama Beef Fillet <i>Olive-Pigment Jus and Soufflé Potatoes</i>	68
Milk-Fed Lamb Bites <i>Spring Navarin, Cocotte Style</i>	72
Sliced Duck <i>Baby Beets, Cocoa Nibs</i>	52
Tagliolini with Black Sesame Paste <i>Sea Bass Tartare and Smoked Pike Roe</i>	48
Rigatoni on an Oat Milk Bed <i>Crispy Breadcrumbs and Satay Spice Powder</i>	39

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

MONSIEUR DIOR  
BY  
*Yannick Alléno*

CHEESE

A Selection of Aged Cheeses *Maison Quatrehomme* 23

SWEET DELIGHTS

The Haute Couture Chocolate Soufflé Tart 25

The 30 Montaigne Sunflower *Gianduja and Vanilla* 25

The Strawberry Corolla *Fresh Herbs and Fromage Blanc Mousse* 25

Cherry Poupetons *Extra Virgin Olive Oil Ice Cream* 25

The Iced Summer Garden *Citrus Notes* 25

The Tomato Illusion 25

THE ART OF BOTRYTIS

*Sauternes, Château d'Yquem 2016*

40 (5cl) / 79 (10cl)



*In accordance with Decree No. 2002-1465 dated December 17, 2002,  
the restaurant Monsieur Dior and its suppliers guarantee the origin of poultry, beef and pork from France  
and Germany.*

*A chart indicating the origin of our meats is available upon request.*

*Our team will be delighted to provide any further information.*

*Dishes marked as "homemade" are prepared on-site using raw ingredients.*