



DALLOYAU  
PARIS



COLLECTION DALLOYAU

## ET DALLOYAU INVENTA... LES RELIGIEUSES SALÉES

*Une apparence trompeuse pour une expérience de dégustation unique... Créateur depuis 300 ans de pâtisseries mythiques, DALLOYAU vous propose une réinterprétation étonnante des grands classiques de la pâtisserie française. Des religieuses salées pour mettre de la couleur dès l'entrée!*

### AVOCAT ET CRABE 12,70 €

Chou glacé à l'encre de seiche, garni d'une fraîcheur de chair de tourteau et d'un crémeux d'avocat.

### SAUMON ET ANETH CRÉATION 2015 12,70 €

Chou glacé au curry, garni d'une fraîcheur de saumon en tartare à l'aneth et son petit chou à la crème de curry.

*Au fil des saisons...*

*Printemps-Été*

### PIQUILLOS ET TOMATE CRÉATION 2015 9,90 €

Chou glacé à la tomate, garni d'une fraîcheur de crème mascarpone à la tomate et son petit chou à la crème de pesto.

*Automne-Hiver*

### POMME ET FOIE GRAS CRÉATION 2015 11,70 €

Chou blanc nacré, garni d'une ganache au foie gras légèrement parfumée au Porto et son petit chou à la compotée de pomme Pink Lady.



*Chaud-froid de volaille*



*Fond d'artichaut norvégien*



*Omelette des 4 saisons*

## LES ENTRÉES FRAICHEURS

Des entrées aux notes raffinées et colorées pour des repas placés sous le signe de la gourmandise... Aussi délicates que savoureuses, elles s'adaptent à tous les moments de dégustation.

### OMELETTE DES 4 SAISONS les 100 g 3,50 €

Superposition de quatre omelettes moelleuses garnies de champignons de Paris, d'emmental, de fines herbes et de tomates.

### CHAUD-FROID DE VOLAILLE 7,90 €

Suprême de volaille, sauce chaud-froid, décor lamelle de truffe de Bourgogne.

### DARNE DE SAUMON 10,50 €

Saumon écossais, farce aux épinards, sauce cressonnaière.

### FOND D'ARTICHAUT NORVÉGIEN 13,90 €

Un œuf poché dans une tranche de saumon fumé, un fond d'artichaut, une duxelle de champignons de Paris et une sauce verte aux épinards.

## ET DALLOYAU INVENTA... LES CHARLOTTES SALÉES

*DALLOYAU revisite les grands classiques de la pâtisserie en gourmandises salées! La charlotte est inspirée des entremets sucrés anglais; fait d'une base de fruits et de tranches de pain beurré. Les Chefs de la Maison cassent les codes de la pâtisserie et jouent avec les sens. Découvrez une gamme raffinée et inventive qui met les pupilles en éveil avant les papilles!*

### CHARLOTTE DE HOMARD ET ASPERGES VERTES

Délicates pointes d'asperges, mousseline de fenouil et homard, pincés de homard entières et vinaigrette à la framboise.

4/5 pers. 90,00 € | 6/8 pers. 125,00 €

*Au fil des saisons...*

*Printemps-Été*

### CHARLOTTE PRINTANIÈRE **CRÉATION 2015**

Petites carottes, crème légère à la tomate et concassé de tomates sur un moelleux aux céréales.  
4/5 pers. 58,00 € | 6/8 pers. 82,00 €

*Automne-Hiver*

### CHARLOTTE OCÉANE **CRÉATION 2015**

Baby courgettes, crème légère à l'estragon, farce de Saint-Jacques et gambas sur un moelleux aux céréales.  
4/5 pers. 69,00 € | 6/8 pers. 95,00 €

## LE SAUMON À LA COUPE

*Prix pour 100 grammes*

### SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN 13,90 €

Saumon à chair rosée et ferme. Fumage naturel légèrement boisé, révélant une bonne longueur en bouche.

### SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS 14,30 €

Saumon fondant à chair beige et claire. Notes douces et beurrées, un équilibre idéal.

### SAUMON MARINÉ À L'ANETH 14,30 €

Saumon mariné par nos soins pendant deux jours dans un mélange de sucre, sel, épices et aneth.

*Suggestion d'accompagnement :*

BLINIS les 2 pièces 4,10 €

## LES CRUSTACÉS

### PINCE DE CRABE ROYAL PETROSSIAN 100g 21,50 €

Le crabe royal est le plus grand crabe du monde, la taille et la qualité de sa chair permettent une dégustation au naturel généreuse et goûteuse.

### DEMI-HOMARD À LA PARISIENNE 41,00 €

Façon DALLOYAU

### DEMI-LANGOUSTE À LA PARISIENNE 59,00 €

Façon DALLOYAU

## LES POISSONS FUMÉS

FILETS DE HARENGS MATJES 350g 11,00 €

ESPADON FUMÉ 2 tranches 12,00 €

FILETS DE 4 SARDINES ROYALES 12,00 €

CŒUR DE FILET DE SAUMON NORVÉGIEN 100g 15,90 €

SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS 2 tranches 16,00 €

SAUMON FUMÉ SAUVAGE DE LA BALTIQUE 2 tranches 31,00 €

Tarama de homard 90g 7,80 €

Tarama DALLOYAU 160g 9,50 €

Tarama au caviar PETROSSIAN 100g 19,00 €

Œufs de saumon sauvage PETROSSIAN 125g 21,00 €





Quiches DALLOYAU

## LES QUICHES

### QUICHE LORRAINE

ind. 6,20 € | conviviale 30,00 €

### QUICHE EFFEUILLÉ DE SAUMON ÉPINARDS

ind. 7,90 € | conviviale 39,00 €

#### *Au fil des mois...*

#### Janvier à mars – QUICHE VOLAILLE CHAMPIGNONS

ind. 6,20 € | conviviale 34,00 €

#### Avril à juin – QUICHE TOMATE MOZZARELLA

ind. 6,20 € | conviviale 34,00 €

#### Juillet à septembre – QUICHE POIREAUX PIGNONS

ind. 6,20 € | conviviale 34,00 €

#### Octobre à décembre – QUICHE CHÈVRE POIRES

ind. 6,20 € | conviviale 34,00 €

## LES VOL-AU-VENT

### VOL-AU-VENT À LA REINE

Fin mélange de ris de veau, quenelle de volaille, champignons, jus de cuisson crémé, accompagné de son feuilleté « vol-au-vent ».

ind. 12,50 € | 6/7 pers. 69,00 €

#### *Printemps-Été*

### VOL-AU-VENT DE LÉGUMES

Mêlée de légumes de saison, crème onctueuse accompagnée de son feuilleté « vol-au-vent ».

ind. 12,50 € | 4/5 pers. 49,00 € | 6/7 pers. 69,00 €

### VOL-AU-VENT DE LÉGUMES ET GAMBAS

Mêlée de légumes de saison et gambas, crème onctueuse accompagnée de son feuilleté « vol-au-vent ».

ind. 15,50 € | 4/5 pers. 54,00 € | 6/7 pers. 79,00 €

#### *Automne-Hiver*

### VOL-AU-VENT VOLAILLE ET FRICASSÉE CHAMPIGNONS

Fin mélange de volaille et fricassée de champignons, accompagné de son feuilleté « vol-au-vent ».

ind. 12,50 € | 4/5 pers. 49,00 € | 6/7 pers. 69,00 €



Petit pâté Pantin

## LES FEUILLETÉS ET PÂTÉS EN CROÛTE

PÂTÉ EN CROÛTE DE VEAU 100g 3,90 €

PETIT PÂTÉ PANTIN 6,20 €

Une traditionnelle farce de porc et de champignons, cuite dans une pâte feuilletée croustillante.

SAUCISSON PISTACHÉ EN BRIOCHE 7,00 €

SAUMON FARCI EN CROÛTE 100g 8,00 €

## LES SALADES

*Tout au long de l'année, nos Chefs imaginent des salades gourmandes, colorées et légères... À chaque saison sa palette.*

*Prix pour 100 grammes*

TABOULÉ À LA MENTHE FRAÎCHE 5,00 €

GAMBAS À L'ANETH EN SAUCE CRÉMEUSE 8,40 €

#### *Au fil des mois...*

##### *Janvier à mars*

Fusion de gambas et wakamé 9,00 €

Pommes de terre roseval 4,00 €

Suprêmes d'agrumes 3,20 €

##### *Avril à juin*

Salade coleslaw 5,00 €

Fraîcheur de melon 6,50 €

##### *Juillet à septembre*

Salade grecque 5,00 €

Nouilles chinoises 4,00 €

Fraîcheur de melon 6,50 €

##### *Octobre à décembre*

Salade de légumes marinés 6,00 €

Salade de gnocchettis landaise 6,00 €

Suprêmes d'agrumes 3,20 €

Les foies gras DALLOYAU sont uniques : cuisinés par nos Chefs, mariant épices, ingrédients tenus secrets et cuissons parfaitement maîtrisées, nos foies gras de canard ou d'oie vous offrent une expérience de dégustation unique.

À la coupe... Pour des instants de dégustation privilégiés.

**FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL MI-CUIT**

Foie gras du Sud-Ouest mariné dans un mélange de Jurançon et subtilement assaisonné aux quatre épices. Une recette exclusive cuisinée par DALLOYAU.

les 100 g 19,50 €

**FOIE GRAS D'OIE AU NATUREL MI-CUIT**

Foie gras d'oie pour les puristes, avec une texture ferme et une grande longueur en bouche. Onctuosité incomparable.

les 100 g 24,00 €

*Du 15 décembre au 15 janvier*

**FOIE GRAS D'OIE DE COLMAR, TRUFFÉ À 5 %**

Luxe à la française, avec ce foie gras tout en harmonie.

Une pure gourmandise.

les 100 g 48,00 €

*En terrine DALLOYAU... Dans un écrin en porcelaine, un plaisir gourmet à partager.*

**FOIE GRAS DE CANARD Série limitée**

Terrine de porcelaine décorée d'une délicate frise or. Foie gras de canard à la fleur de sel de Guérande.

la pièce (140 g) 36,00 €

*À conserver plus longtemps...*

*Pour des envies de foie gras toute l'année.*

**FOIE GRAS DE CANARD EN SEMI-CONSERVE**

les 180 g 33,00 € | les 315 g 55,00 €

*Suggestion d'accompagnement : le chutney de figue DALLOYAU à retrouver dans les pages Épicerie salée*



Foie gras de canard

**LES TERRINES**

Prix pour 100 grammes

TERRINE DE PIPERADE AU CANARD ET FOIE GRAS 6,00 €

TERRINE DE VEAU BRAISÉ AUX PETITS LÉGUMES 6,00 €

TERRINE OCÉANE À LA CORIANDRE 9,50 €

**LES CHARCUTERIES**

Prix pour 100 grammes

JAMBON SERRANO 100 g 7,00 €

JAMBON DE BŒUF WAGYU 100 g 27,50 €

**LES VIANDES FROIDES**

JAMBON CUIT SUR SON OS DALLOYAU 100 g 4,50 €

GIGOT D'AGNEAU 100 g 6,50 €

CONTRE-FILET DE BŒUF 100 g 8,50 €

CARRÉ DE VEAU 100 g 9,50 €

FILET MIGNON DE PORC AU POIVRE 300 g 10,00 €