

M E N U

CHAMPS-ÉLYSÉES

145 €
(4 services)

175 €
(5 services)

DEUX ŒUFS DE FERME CUIITS MOLLETS, THON GRATTE
Œufs de brochet fumés et croûtons chauds

SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR
Coulis d'anguille fumée au cresson de fontaine

FILET DE CABILLAUD RÔTI
Chapelure aux herbes et câpres frites

Et/Ou

PIGEON DE RACAN GRILLÉ
Condiment à la roquette et baies de sureau

TURBAN À L'ABRICOT CARAMÉLISÉ
Crème glacée aux cristaux de thym

PAVILON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

M E N U

PAVYLLON

248 €

ÉMINCÉ DE BAR DE LIGNE

*Assaisonné de gel de gingembre, dashi au caviar perlé à l'huile
d'aneth*

PETITES PÂTES « OISEAUX » AU BOUILLON

Gratinées à la mimolette, coques de Pen Bron ouvertes au poivre

BOUILLON D'EXTRACTIONS, RAVIOLES POTAGÈRES

Huiles parfumées

FILET DE SAINT-PIERRE, AU BEURRE VANILLÉ

Velours de noix de coco aux fleurs de jasmin

FILET DE BŒUF DE JEAN MARIE BOEDÉC

Sauce café de Paris gratinée au vieux parmesan

SUN DAY GLACÉ AU MELON ET CONCOMBRE

Éclats de fleurs de sureau

OPPOSÉ DE TARTELETTES AU SABAYON RUBANÉ À LA LIQUEUR DE CACAO,

Expression de café

PAVYLLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLENO

NOS PRÉPARATIONS
CRÉATIVES

FROIDES

DEUX ŒUFS DE FERME CUIITS MOLLETS, THON GRATTE – 29 €
Œufs de brochet fumés et croûtons chauds

ÉMINCÉ DE BAR DE LIGNE – 68 €
Assaisonné de gel de gingembre, dashi au caviar perlé à l'huile d'aneth

COQUES ET JAMBON IBÉRIQUE EN GELÉE D'EXTRACTION – 35 €
Pain toasté au pigment de tomate

PLIÉ D'AVOCAT À LA FLEUR DE SEL SAFRANÉE, PLUIE DE RIZ SOUFFLÉ – 49 €
Concassé de crevettes de la baie de San Remo

HUÎTRES UTAH BEACH RAFRAÎCHIES À L'EXTRACTION DE CONCOMBRE – 32 €
Graines de moutarde et pamplemousse préservé

NOS PRÉPARATIONS
CRÉATIVES

CHAUDES

PETIT FARCIS DE CAPUCINE – 37 €
Aux pêche et girolles

SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR – 39 €
Coulis d'anguille fumée au cresson de fontaine

PETITES GIROLLES AU VIN JAUNE – 43 €
Fleurées de ciboulette

VÉGÉTALES

BOUILLON D'EXTRACTIONS, RAVIOLES POTAGÈRES – 29 €
Huiles parfumées

MAN'OUCHÉ IMBIBÉ AU CURRY, AUX HERBES POWDRÉES – 25 €
Ail noir français, pistache et gingembre

GASPACHO MODERNE – 32 €
Sorbet au cèleri et toast de focaccia

N O S
PÂTES

LASAGNES D'ARTICHAUTS, COMPOSÉES À LA MINUTE – 39 €
Friture au grand bain et extraction de céleri acidulée

« CASARECCE 88 », CUISINÉES AU HOMARD BLEU – 78 €

PETITES PÂTES « OISEAUX » AU BOUILLON – 35 €
Gratinées à la mimolette, coques de Pen Bron ouvertes au poivre

N O S
MUST HAVE

SURF & TURF, HOMARD BLEU ET MILLE-FEUILLE DE BŒUF WAGYU – 167 €
Sauce Choron montée à l'huile de sésame grillé

VAPEUR DE TURBOT – 88 €
Pommes de terre et grattons rissolés

NOS
POISSONS ET VIANDES

FILET DE CABILLAUD RÔTI – 58 €
Chapelure aux herbes et câpres frites

FILET DE SAINT-PIERRE AU BEURRE VANILLÉ – 69 €
Velours de noix de coco aux fleurs de jasmin

QUEUE DE HOMARD BLEU, GRILLÉE AU FEU DE BOIS – 98 €
Beurre au gingembre

FOIE DE VEAU DE LAIT POÊLÉ AU ZAHTAR – 57 €
Salade d'oignons au sumac et herbes fraîches, jus à la mélasse de grenade

PIGEON DE RACAN GRILLÉ – 80 €
Condiment à la roquette et baies de sureau

RIS DE VEAU AU GRAND BAIN, SERVI CROUSTILLANT – 59 €
Rougail épicé et jus tranché

FILET DE BŒUF DE JEAN-MARIE BOEDEC – 63 €
Sauce café de Paris gratinée au vieux parmesan

LE « CORDON BLEU » POUR DEUX – 96 €
Jus relevé au vin jaune et noix de muscade

N O S

FROMAGES

25 €

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
Maison Quatrehomme

N O S

DESSERTS

25 €

V.MILLE-FEUILLE AUX 2 VANILLES
Tahiti & Madagascar

SUN DAY GLACÉ AU MELON ET CONCOMBRE
Éclats de fleurs de sureau

TARTE CROUSTILLANTE AUX FRAISES
Crème fermière vanillée et herbes vivifiantes

JUBILÉ DE CERISES AU POIVRE DE CASSIS
Meringue texturée à l'amande douce

OPPOSÉ DE TARTELETTES AU SABAYON RUBANÉ À LA LIQUEUR DE CACAO
Expression de café

TURBAN À L'ABRICOT CARAMÉLISÉ
Crème glacée aux cristaux de thym

Prix nets, service compris - La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002, Pavillon Paris ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes de volailles, bovines, ovines et porcines de France et du Japon.

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.