

M E N U

# CHAMPS-ÉLYSÉES

145 €  
(4 services)

175 €  
(5 services)

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

SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR  
*Foie gras de canard et sauce Albuféra*

FILET DE CABILLAUD RÔTI  
*Chapelure aux herbes et câpres frites*

*Et/Ou*

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

KADAÏF AUX FIGUES NOIRES ET MADÈRE  
*Crème glacée coco*

PAVILON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

M E N U

# PAVYLLON

248 €

CARPACCIO FIN DE NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES AU CORAIL  
D'OURSIN

*Huile d'olive citron et toast gratiné à la poutargue*

PETITES PÂTES « OISEAUX » AU BOUILLON

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

CONSOMMÉ DE LÉGUMES TUBÉREUX ET PETITES RAVIOLES AU RAIFORT

*Élixir de Chartreuse*

FILET DE SAINT-PIERRE, AU BEURRE VANILLÉ

*Velours de noix de coco aux fleurs de jasmin*

FILET DE BŒUF DE JEAN MARIE BOEDEC

*Sauce café de Paris gratinée au vieux parmesan*

SPOOM DE PAMPLEMOUSSE GLACÉ

*Aloe vera et huile d'olive à la bergamote*

NUAGE CHOCOLAT ET ÉCLATS DE RIZ SOUFLÉ,

*Sorbet mucilage vanillé*

PAVYLLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLENO

NOS PRÉPARATIONS  
CRÉATIVES

FROIDES

DEUX ŒUFS DE FERME CUITS MOLLETS, THON GRATÉ – 29 €  
*Œufs de brochet fumés et croûtons chauds*

CARPACCIO FIN DE NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES AU CORAIL D'OURSIN – 63 €  
*Huile d'olive citron et toast gratiné à la poutargue*

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

LA CHASSE

COURONNE DE GIBIERS À PLUMES – 39 €  
*Condiments préservés*

NOS PRÉPARATIONS  
CRÉATIVES

CHAUDES

ROYALE DE CÉLERI ET HOMARD – 48 €  
*Condimentée au chutney de mangue*

SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR – 39 €  
*Foie gras de canard et sauce Albufera*

COQUILLES SAINT-JACQUES 3 MINUTES – 52 €  
*Jus de la cuisson au curry*

HUÎTRES BELON 00 – 32 €  
*Sauce à glacer au Champagne*

VÉGÉTALES

CONSOMMÉ DE LÉGUMES TUBÉREUX ET PETITES RAVIOLES AU RAIFORT – 29 €  
*Élixir de Chartreuse*

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

NOS  
PÂTES

LASAGNES VERTES, À LA BOLOGNAISE – 39 €

*Recette de mon ami Luigi Taglienti*

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

PETITES PÂTES « OISEAUX » AU BOUILLON – 35 €

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

TAGLIOLINI AU BEURRE GIALLO – 100 €

*Râpé de truffe blanche*

NOS  
MUST HAVE

SURF & TURF, HOMARD BLEU ET MILLE-FEUILLE DE BŒUF WAGYU – 167 €

*Sauce Choron montée à l'huile de sésame grillé*

LE « CORDON BLEU » POUR DEUX – 96 €

*Jus relevé au vin jaune et noix de muscade*

NOS PRÉPARATIONS DE

CHASSE

SALMI DE CANARD SAUVAGE AU GENIÈVRE – 54 €

*Rôti sur une pomme darphin*

LIÈVRE À LA ROYALE EN CABESSAL – 80 €

*Façon Ali Bab*

N O S

# 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*

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

**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*

N O S

# FROMAGES

25 €

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS  
*Maison Quatrehomme*

N O S

# DESSERTS

25 €

V.MILLE-FEUILLE AUX 2 VANILLES  
*Tahiti & Madagascar*

KADAÏF AUX FIGUES NOIRES ET MADÈRE  
*Crème glacée coco*

PAVLOVA AUX MÛRES  
*Crème di buffala et baies cristallisées*

NUAGE CHOCOLAT ET ÉCLATS DE RIZ SOUFLÉ,  
*Sorbet mucilage vanillé*

SPOOM DE PAMPLEMOUSSE GLACÉ  
*Aloe vera et huile d'olive à la bergamote*

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.