

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
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

BRICELET DE POMMES CUITES AU VIN BLANC
Crème gourmande à la noisette

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 SOUFFLÉ,

Sorbet mucilage vanillé

PAVYLLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLENO

NOS PRÉPARATIONS
CRÉATIVES

FROIDES

DEUX ŒUFS DE FERME CUIITS 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

N O S 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

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

LE « CORDON BLEU » POUR DEUX – 96 €

Jus relevé au vin jaune et noix de muscade

N O S P R É P A R A T I O N S D E

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

BRICELET DE POMMES CUITES AU VIN BLANC

Crème gourmande à la noisette

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.