

M E N U

# CHAMPS-ÉLYSÉES

145 €  
(4 services)

175 €  
(5 services)

DEUX ŒUFS DE FERME CUITS MOLLETS, THON GRATTÉ  
*Œufs de brochet fumés et croûtons chauds*

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

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*

PAVILLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

MENU

# 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

*Moelle et caviar Osciètre de la maison Prunier*

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

NAGE DE BEAUX CRUSTACÉS AU VIN DE MEURSAULT  
*Perles légumières*

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 ALLÉNO

NOS PRÉPARATIONS  
CRÉATIVES

FROIDES

DEUX ŒUFS DE FERME CUITS MOLLETS, THON GRATTÉ – 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*

TUILE AU SARRASIN CROQUANT – 42€  
*Enfermée dedans des grains de caviar, crème de ferme citronnée*

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

ROYALE DE MOELLE ET LENTILLES DU PUY – 35 €  
*Extraction de Morteau aux œufs de brochet fumé*

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 – 97 €

*Moelle et caviar Osciètre de la maison Prunier*

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*

À LA PIÈCE, RAVIOLE DE COQUILLE SAINT-JACQUES ET TRUFFE NOIRE – 62 €

*Cuisinée au beurre*

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*

NAGE DE BEAUX CRUSTACÉS AU VIN DE MEURSAULT – 69 €

*Perles légumières*

AIGUILLETTES DE BAR À L'ASSIETTE – 75 €

*Sauce Badaboum*

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*

TARTELETTE AU CITRON YUZU  
*Herbier cristallisé rafraîchi au citron caviar*

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

FINES PÂTES SOMEN CUITES EN SUCRE D'ORANGE  
*Algues nori, beurre et glace Suzette*

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

MERINGUE ET AGRUMES SANS SUCRE  
*Aux marrons et éclats de cognac*

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.

Nos truffes noires sont des Tuber melanosporum et nos truffes blanches sont des Tuber magnatum pico.