

## Brèves d'hiver

### Cœur d'artichaut aux truffes et foie gras poché, **Émulsion au parmesan**

Artichaut, foie gras et truffe : une légende lyonnaise ! Au croquant, fondant et fragrances délicates, le parmesan ajoute une nuance de grâce. La forme est libre, demeure l'esprit d'une recette apte à séduire les palais les plus exigeants.

### Dos de chevreuil rôti au beurre de vanille, **Salades amères relevées au gingembre**

La noblesse du chevreuil rythmée par l'éclat aromatique de la vanille et du gingembre, avivée par le douxamer du *raddichio* de Trévise. Un contraste puissant et assumé.

### Panna Cotta cuite au four, **Jus de cassis et myrtille à l'huile d'olive, fleur d'automne et glace amande**

Ultime clin d'œil à la Péninsule avec une composition aromatique de fruits et d'amande pour une finale rafraîchissante, douce et élégante.

**88 €**

*Disponible uniquement au déjeuner, du lundi au vendredi*

12

# Cuisine brève, au comptoir

12



12

PAVILLON

PARIS

12