

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 doux-amer du *raddichio* de Trévis. 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

PAVILON

12

PARIS