

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

MERINGUE ET AGRUMES SANS SUCRE
Aux marrons et éclats de cognac

PAVILLON

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
Moelle et caviar Oscietre 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 TANNICK 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

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 €

Sauce américaine

PETITES PÂTES « OISEAUX » AU BOUILLON – 97 €

Moelle et caviar Oscietre de la maison Prunier

RIGATONIS SUR LIT DE LAIT D'AVOINE - €

Chapelure croustillante et poudre aux épices de saté

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

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

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.