

# PROCHAINEMENT À PAVYLLON PARIS

## MASTERCLASSES DE SOMMELLERIE

*La Cave de Yannick Alléno dévoile ses trésors lors d'une matinée.*

*Dégustation de différents thèmes, visite du Pavillon Ledoyen et, en option, un déjeuner ou un dîner à Pavillon, le comptoir gastronomique étoilé.*

## LES JEUDIS & SAMEDIS

## MOMENTS DE CUISINE

*Yannick Alléno ouvre les cuisines flambant neuves de son restaurant 3 étoiles, Alléno Paris, et cède sa place aux fourneaux pour des « Moments de Cuisine » et de convivialité.*

## TOUS LES SAMEDIS

## BRUNCH DOMINICAL

*Chaque dimanche, Pavillon vous invite à un moment gourmand et convivial autour d'un brunch signé Yannick Alléno.*

## TOUS LES DIMANCHES

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 l'UE 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.

# POUR COMMENCER NOS VERRES DE CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON  
« GRAND VINTAGE » 2015

*Cuvée millésimée reflétant le caractère singulier de l'année 2015.*

*Élaborée en Extra Brut pour préserver pureté et précision.*

*L'assemblage met en valeur l'équilibre entre maturité, fraîcheur et complexité, avec une texture soyeuse et une belle longueur.*

31

JACQUESSON  
« CUVÉE 748 »

*Cuvée Extra Brut issue de la récolte 2020 sur les terroirs d'Aj, Hautvillers et Dizy pour les Pinot Noir et Meunier. Les Chardonnay proviennent d'Avize et Oiry.*

*Ce champagne est dense, puissant avec une finale crayeuse et sapide.*

48

DOM PERIGNON  
VINTAGE 2017

*Millésime au profil précis et nuancé, alliant fraîcheur, tension et élégance. La texture se montre soyeuse, portée par une belle énergie et une finale longue et raffinée.*

85

HENRIOT « ROSÉ »

*Majorité de Pinot Noir vinifié en rouge, soutenue par la fraîcheur du Chardonnay, offrant un bel équilibre entre fruit, vivacité et finesse.*

35

FRENCH BLOOM  
« EXTRA BRUT »

*Vin effervescent. Sans alcool.*

24

## CAVIAR PRUNIER

LA CUILLÈRE OU "À LA ROYALE" 5GR - 15

50 GR - 190

125 GR - 450

## NOS COCKTAILS

GREEN ALLENOTIC - 24

*Gin Hendrick's, concombre, pomme, ginger ale*

DIRTY ALLÉNO MARTINI - 29

*Gin, Dolin, Extraction de Gros Paris*

COSMOPOLITAIN 45 - 26

*Dassai 45, Cointreau, cranberries*

UME NEGRONI - 26

*Gin Tanqueray, Amaro, Umeshu, Campari*

SANS ALCOOL

*Sur demande*

22

# NOS PRÉPARATIONS CRÉATIVES

## FROIDES

**DEUX ŒUFS DE FERME CUIITS MOLLET, THON GRATÉ** – 29  
*(Œufs de brochet fumés et croûtons chauds (supp. caviar Oscière 5gr - 15))*

**ÉMINCÉ DE BAR, PERLÉ À L'HUILE D'ANETH** – 58  
*Bouillon dashi et caviar Oscière*

**COQUES ET JAMBON IBÉRIQUE EN GELÉE D'EXTRACTION** – 37  
*Pain toasté aux pigments de tomate*

**TARTARE DE PETITE SÉRIOLE** – 33  
*Jus de misho et verveine*

## CHAUDES

**ROYALE DE CÉLERI ET HOMARD** – 51  
*Condimentée au chutney de mangue*

**SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR** – 39  
*Coulis d'anguille fumée au cresson de fontaine*

**TUILE AU SARRASIN CROQUANT** – 44  
*Enfermée dedans des grains de caviar, crème de ferme citronnée*

**HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 ET TOUT PETITS POIS** – 34  
*Émulsion de speck*

**ASPERGES VERTES RÔTIES AU VIEUX COMTÉ** – 45  
*Émulsion au vin jaune*

## VÉGÉTALES

**MAN'OUCHÉ IMBIBÉ AU CURRY, AUX HERBES POWDRÉES** – 25  
*Ail noir français, pistache et gingembre*

**BOUILLON D'EXTRACTION, RAVIOLES POTAGÈRES** – 29  
*Huile parfumée*

**SOUPE FROIDE DE PETITS POIS, CRÈME GLACÉE AU PARMESAN** – 33  
*Fraises à l'huile de bergamote*

## NOS PÂTES

**LASAGNES VERTES, À LA BOLOGNAISE** – 43  
*Recette de mon ami Luigi Taglienti*

**"CASARECCE 88", CUISINÉES AU HOMARD BLEU** – 79  
*Sauce américaine*

**PETITES PÂTES "OISEAUX" AU BOUILLON** – 71  
*Moelle et caviar Oscière*

**RIGATONI SUR LIT DE LAIT D'AVOINE** – 35  
*Chapelure croustillante et poudre aux épices de saté*

# NOS POISSONS & VIANDES

**FILET DE CABILLAUD RÔTI** – 58  
*Chapelure aux herbes et câpres frites*

**NAGE DE BEAUX CRUSTACÉS AU VIN DE MEURSAULT** – 69  
*Perles légumières (supp. caviar Oscière 5gr - 15)*

**QUEUE DE HOMARD BLEU, GRILLÉE AU FEU DE BOIS** – 98  
*Beurre au gingembre*

**FILET DE ROUGET POÊLÉ** – 65  
*Sauce XO agretti au vert*

**FOIE DE VEAU DE LAIT POÊLÉ AU ZA'ATAR** – 59  
*Salade d'oignons au sumac et herbes fraîches, jus à la mélasse de grenade*

**FILET DE BOEUF SIMMENTAL, RÔTI** – 66  
*Sauce « Café de Paris » gratinée au vieux parmesan*

**RIS DE VEAU RÔTI, AUX MORILLES** – 87  
*Sauce Bercy, émulsion ail des ours*

**PIGEON DE RACAN GRILLÉ** – 80  
*Condiment à la roquette et baies de sureau*

## NOS MUST HAVE

**AIGUILLETES DE BAR À L'ASSIETTE** – 78  
*Sauce Badaboom*

**SURF AND TURF, HOMARD BLEU ET MILLE-FEUILLE DE BOEUF WAGYU** – 169  
*Sauce Choron montée à l'huile de sésame grillé*

**LE "CORDON BLEU" POUR DEUX** – 96  
*Jus relevé au vin jaune et noix de muscade*

## NOS DESSERTS

**SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS** – 26  
*Maison Quatrehomme*

**V.MILLE-FEUILLE AUX DEUX VANILLES** – 26  
*Tahiti & Madagascar*

**POIRE CONFITE AU MIEL DE MONTAGNE** – 26  
*Glace au beurre noisette et croustillant au citron noir*

**SOUFFLÉ AU CHOCOLAT À LA VAPEUR** – 26  
*Sauce au mucilage et grain de vanille*

**SPOOM DE PAMPLEMOUSSE GLACÉ** – 26  
*Aloe vera et huile d'olive à la bergamote*

**MERINGUE ET KUMQUAT SANS SUCRE** – 26  
*Jus de kumquat vanillé*

# MENU CHAMPS-ÉLYSÉES

4 SERVICES – 145 | 5 SERVICES – 175

**DEUX ŒUFS DE FERME CUIITS MOLLETS, THON GRATÉ**  
*(Œufs de brochet fumés et croûtons chauds (supp. caviar Oscière 5gr - 15))*

**SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR**  
*Coulis d'anguille fumée au cresson de fontaine*

**FILET DE CABILLAUD RÔTI**  
*Chapelure aux herbes et câpres frites*

*Et/ou*

**PIGEON DE RACAN GRILLÉ**  
*Condiment à la roquette et baies de sureau*

**POIRE CONFITE AU MIEL DE MONTAGNE**  
*Glace au beurre noisette et croustillant au citron noir*

---

**ACCORD METS & VINS 4 SERVICES** – 89  
**ACCORD METS & VINS 5 SERVICES** – 105

---

## MENU PAVYLLON

7 SERVICES – 248

**ÉMINCÉ DE BAR, PERLÉ À L'HUILE D'ANETH**  
*Bouillon dashi et caviar Oscière*

**PETITES PÂTES "OISEAUX" AU BOUILLON**  
*Moelle et caviar Oscière*

**BOUILLON D'EXTRACTION, RAVIOLES POTAGÈRES**  
*Huile parfumée*

**NAGE DE BEAUX CRUSTACÉS AU VIN DE MEURSAULT**  
*Perles légumières (supp. caviar Oscière 5gr - 15)*

**FILET DE BOEUF SIMMENTAL, RÔTI**  
*Sauce « Café de Paris » gratinée au vieux parmesan*

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

**SOUFFLÉ AU CHOCOLAT À LA VAPEUR**  
*Sauce au mucilage et grain de vanille*

---

**ACCORD METS & VINS** – 170

---

---

L'ART DU BOTRYTIS

SAUTERNES CHÂTEAU GILLETTE 1999  
85 (10CL)

---