

POUR COMMENCER, NOS

VERRES DE CHAMPAGNE

(15 CL)

DUVAL-LEROY

“ BLANC DE BLANCS ” 2008

Champagne d'exception dévoilant une grande profondeur, à la fois tendue et minérale. L'attaque est vive et évolue vers une texture soyeuse, finement structurée et délicatement boisée.

33

BÉRÊCHE ET FILS

“ BRUT RESERVE ”

Une cuvée de vigneron associant les trois cépages afin de révéler l'expression des terroirs de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne. Attaque vive et ciselée, la bouche conjugue pureté crayeuse et bulle crémeuse..

38

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

“ LA GRANDE DAME ” 2018

Champagne de prestige caractérisé par une dominante de Pinot Noir complétée par du Chardonnay. Le premier apporte structure et profondeur tandis que le second lui confère fraîcheur et tension.

75

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

PURE 32

Boisson Effervescente. Sans Alcool

17

CAVIAR PRUNIER

LA CUILLÈRE OU “ À LA ROYALE ” - 15

50 GR - 190

125 GR - 450

NOS

COCKTAILS

SPRITZ IMPÉRIAL (13 cl) - 29

Gin, Liqueur de pêche, Prosecco, Tonic

DIRTY ALLÉNO MARTINI (8 cl) - 29

Gin, Dolin, Extraction de Gros Paris

COSMOPOLITAIN 39 (8 cl) - 26

Dassai 39, Cointreau, cranberries

NEGRONI (8 cl) - 26

Gin Tanqueray, Amaro, Campari

SANS ALCOOL (12 cl) - 22

Sur demande

MENU

BRUNCH

4 SERVICES – 145

AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2016

NOS JUS FRAIS ET COCKTAILS

JUS FRAIS CLASSIQUES – Orange, pamplemousse

GO GREEN DÉTOX – Concombre, pomme verte et citron

THÉ GLACÉ – Earl Grey, pêche, citron

SPRITZ IMPÉRIAL (13 cl) – 29

Gin, Liqueur de pêche, Prosecco, Tonic

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ “YANNICK ALLÉNO SIGNATURE” – 1895 LAVAZZA

Espresso | Filtration lente | Cappuccino | Au lait | Noisette | Café glacé

Au lait d'avoine, d'amande, de vache ou de soja

THÉS VERTS – JASMIN | SENCHA

THÉS NOIRS – DARJEELING | EARL GREY | ENGLISH BREAKFAST | LAPSANG

THÉ BLANC OU OOLONG – HIMALAYA SHANGRI-LA | OOLONG BEAUTY

BOULANGERIE

PÂTISSERIES DU DIMANCHE

BRIOCHE PRALINE ROSE FAÇON BRESSANE

VIENNOISERIES MAISON

Beurre, confitures sans sucre et pâte à tartiner Yannick Alléno

POUR COMMENCER

HUITRES SPÉCIALES, GRANITÉ À LA LIVÈCHE ET PETITS CROUTONS DORÉS

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, ENVOLÉE DE PAILLES DE POMME DE TERRE

MAN’OUCHÉ IMBIBÉ AU CURRY, AUX HERBES POUDRÉES

NOS PLATS AUX CHOIX

ŒUF PARFAIT, POMME DARPHIN CROUSTILLANTE AU PARMESAN

OMELETTE TOUTE VERTE, BELLE SALADE AUX FLEURS

VOLAILLE RÔTIE, RIGATONI CRÉMÉES ET BELLES GIROLLES

FILET DE SANDRE, SAUCE MEURETTE ET COULIS DE PERSIL

NOS DESSERTS

SALADE D’AUTOMNE, FIGUES, RAISINS ET FRUITS NOIRS

CRÈME DE BRESSE GLACÉE, CONFIT DE KUMQUAT

MENU

CHAMPS-ÉLYSÉES

4 SERVICES – 145 | 5 SERVICES – 175

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

SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR
Coulis de cresson à l'anguille fumée

FILET DE SOLE AU CITRON
Et feuilles de basilic (supp. caviar Oscietre 5gr - 15)

Et / Ou

CUISSE ET BLANC DE PINTADE
Jus de viande au citron d'Amalfi

CURRY DE FIGUES CONFITES
Socarrat et glace olive vanillée

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

MENU

PAVYLLON

7 SERVICES – 248

EXTRACTION DE TOMATE À LA CHAIR DE CRABE EN GELÉE
Coulis de fenouil

PETITES PÂTES “OISEAUX” AU BOUILLON
Moelle et caviar Oscietre de la maison Prunier

RAVIOLES VÉGÉTALES AU BOUILLON D'EXTRACTIONS
Bouillon composé perlé d'huile d'olive

FLEURS DE COURGETTES FARCIES AU COULIS DE HOMARD
À l'anis

FILET DE BŒUF AU POIVRE
Buché de pomme de terre

RAISINS EN GELÉE DE SAUTERNES
Confit de kumquat et vin rouge givré

FEUILLE À FEUILLE DE CHOCOLAT
Praliné au café et glace fleur de lait

ACCORD METS & VINS – 170

NOS PRÉPARATIONS

CRÉATIVES

FROIDES

DEUX ŒUFS DE FERME CUIITS MOLLETS, THON GRATTE – 29
Œufs de brochet fumés et croûtons chauds (supp. caviar Oscietre 5gr - 15)

ARTICHAUTS ÉMINCÉS À CRU – 37
Envolée folle de salade aux fleurs de courgette et parmesan

MARBRÉ CRU DE THON ET DE BAR, MARINADE INSTANTANÉE – 48
Aux parfums de la place aux épices

EXTRACTION DE TOMATE À LA CHAIR DE CRABE EN GELÉE – 41
Coulis de fenouil

CHAUDES

CASSOLETTE DE GIROLLES AU VIN JAUNE – 43
Recette de Louis Grondard MOF 1979

SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR – 39
Coulis de cresson à l'anguille fumée

FLEURS DE COURGETTES FARCIES AU COULIS DE HOMARD – 67
À l'anis

PETITES RAVIOLES ET COQUES FUMÉES – 47
Fumet au Noilly-Prat légèrement crème

VÉGÉTALES

PÊCHE DE VIGNE CUIITE DOUCEMENT DANS UNE BELLE TOMATE – 38
Bavarois léger aux condiments à l'huile de persil

RAVIOLES VÉGÉTALES AU BOUILLON D'EXTRACTIONS – 35
Perlé à l'huile d'olive

LA “PLATATOUILLE” DE LÉGUMES À LA PARISIENNE – 44
Sirop de légumes au vin jaune

MAN’OUCHÉ IMBIBÉ AU CURRY, AUX HERBES POUDRÉES – 25
Ail noir français, pistache et gingembre

NOS

PÂTES

LASAGNES AU VERT À LA BOLOGNAISE – 43
Recette de mon ami Luigi Taglienti

PETITES PÂTES “OISEAUX” AU BOUILLON – 61
Moelle et caviar Oscietre de la maison Prunier

RIGATONI À LA STROGANOFF AUX POMMES PAILLE – 48
Sur un coup de folie (supp. caviar Oscietre 5gr - 15)

NOS

POISSONS & VIANDES

QUEUE DE HOMARD BLEU GRILLÉ AU FEU DE BOIS – 98
Beurre au gingembre

AIGUILLETES DE BAR À L'ASSIETTE – 78
Sauce Badaboum

FILET DE SOLE AU CITRON – 71
Feuilles de basilic (supp. caviar Oscietre 5gr - 15)

CUISSE ET BLANC DE PINTADE – 49
Jus de viande au citron d'Amalfi

RIS DE VEAU CROUSTILLANT AU VIN JAUNE – 59
Girolles et jus perlé

FILET DE BŒUF AU POIVRE – 63
Buché de pomme de terre

NOS

MUST HAVE

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

THE “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 et Madagascar

PLISSÉ DE MERINGUES AUX FRUITS NOIRS – 26
Crème fermière vanillée et glace à l'amande

RAISINS EN GELÉE DE SAUTERNES – 26
Confit de kumquat et vin rouge givré

FEUILLE À FEUILLE DE CHOCOLAT – 26
Praliné au café et glace fleur de lait

CURRY DE FIGUES CONFITES – 26
Socarrat et glace olive vanillée

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 modifié, Pavillon Paris et ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes de volailles, bovines, ovines et porcines de France, d'Italie 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.