POUR COMMENCER, NOS

VERRES DE CHAMPAGNE

(15 cl)

MOËT & CHANDON
“ GRAND VINTAGE ” 2016
77ème interprétation millésimée de la Maison Moët & Chandon se distinguant par son élégance, sa complexité aromatique et son équilibre entre rondeur et fraîcheur.
31

CHARTOGNE-TAILLET
“ SAINTE-ANNE ”
Cuvée signature de la prestigieuse Maison Chartogne-Taillet. Elle réunit Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier proposant ainsi un champagne ample, crémeux, évoluant vers une matière légèrement vineuse et finement ciselée.
38

TAITTINGER
“ COMTES DE CHAMPAGNE ” 2014
Iconique blanc de blancs de la Maison Taittinger.
90

BILLECART-SALMON
“ ROSÉ ”
Cuvée gourmande et élégante issue d’une macération de Pinot Noir de la Montagne de Reims et de Chardonnay de la Côte des Blancs révélant un bel équilibre entre fruit, vivacité et finesse.
44

PURE 32
Boisson effervescente sans alcool
17

CAVIAR PRUNIER

OSCIÈTRE CLASSIQUE À LA CUILLÈRE OU “ À LA ROYALE ” – 15

OSCIÈTRE SUPÉRIEUR 50 GR – 190
OSCIÈTRE SUPÉRIEUR 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

COSMOPOLITAN 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 AUX PRALINES ROSES FAÇON BRESSANE
VIENNOISERIES MAISON
Beurre, confitures sans sucre et pâte à tartiner Yannick Alléno

POUR COMMENCER

HUÎTRES SPÉCIALES, GRANITÉ À LA LIVÈCHE ET PETITS CROÛTONS DORÉS
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, ENVOLÉE DE PAILLES DE POMME DE TERRE
MAN’OUCHÉ IMBIBÉ AU CURRY, AUX HERBES POUDRÉES

NOS PLATS AU 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

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

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

TRUITE EN AIGUILLETTES
Sauce Bercy relevée au gingembre et raifort

Et / ou

CUISSE ET BLANC DE PINTADE
Jus de viande au citron confit

MERINGUE AUX POIRES ET AMANDES
Glace plombière aux éclats de marrons

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

MENU

PAVYLLON

7 SERVICES – 248

CARPACCIO DE NOIX DE COQUILLES ST-JACQUES AU CORAIL D'OURSIN
Huile d'olive citronnée et toast gratiné à la poutargue (supp. caviar Osciètre 5gr - 15)

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

PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE, CUISINÉ COMME UN RISOTTO
Lié au beurre d'herbes, champignons sauvages au lard de Colonnata

B.B, PENSÉES POUR MONSIEUR PAUL
Barbue en écailles de pomme de terre, beurre au Noilly Prat comme à Collonges

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

ŒUF DE FERME CUIT MOLLET, THON GRATTÉ – 29
Œufs de brochet fumés et croûtons chauds (supp. caviar Osciètre 5gr - 15)

TERRINE DE FOIE GRAS ET PIGEON FUMÉ – 33
Salades folles et gelée de porto

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

CARPACCIO DE NOIX DE COQUILLES ST-JACQUES AU CORAIL D'OURSIN – 63
Huile d'olive citronnée et toast gratiné à la poutargue (supp. caviar Osciètre 5gr - 15)

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

CHAUDES

PETITES RAVIOLES ET COQUES FUMÉES – 33
Fumet au Noilly Prat légèrement crémé

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

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

ROYALE D'HUÎTRES SPÉCIALES CADORET – 38
Perles de tapioca condimentées au gingembre

BOUTONS DE NOIX DE COQUILLES ST-JACQUES À LA POUTARGUE – 44
Beurre à l'orange

VÉGÉTALES

SOUPE BLANCHE DE CHOU-RAVE À L'HUILE DE NOIX – 23
Poires et cèpes fleurés de tabac de champignons

RAVIOLES VÉGÉTALES AU BOUILLON D'EXTRACTIONS – 29
Bouillon composé perlé d'huile d'olive

LA " PLATATOUILLE " DE LÉGUMES À LA PARISIENNE – 37
Sirop de légumes au vin jaune

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

NOS

PÂTES & CÉRÉALES

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

PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE, CUISINÉ COMME UN RISOTTO – 38
Lié au beurre d'herbes, champignons sauvages au lard de Colonnata

RIGATONI AU HOMARD BLEU À LA STROGANOFF AUX POMMES PAILLE – 59
Sur un coup de folie (supp. caviar Osciètre 5gr - 15)

NOS

POISSONS & VIANDES

FILET DE BAR À L'ASSIETTE – 68
Sauce Badaboum au caviar Osciètre Prunier

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

TRUITE EN AIGUILLETTES – 45
Sauce Bercy relevée au gingembre et raifort

B.B, PENSÉES POUR MONSIEUR PAUL – 87
Barbue en écailles de pomme de terre, beurre au Noilly Prat comme à Collonges

CUISSE ET BLANC DE PINTADE – 49
Jus de viande au citron confit

RIS DE VEAU CROUSTILLANT AU VIN JAUNE – 85
Girolles et jus perlé

FILET DE BŒUF AU POIVRE – 66
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

MERINGUE AUX POIRES ET AMANDES – 26
Glace plombière aux éclats de marrons

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

CRÈME PRISE AUX NOISETTES – 26
Praliné et citron confit

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, Pavyllon 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.