

M E N U

# CHAMPS-ÉLYSÉES

135 €

DEUX ŒUFS DE FERME CUITS MOLLETS, THON GRATÉ

*Œufs de brochet fumés et croûtons chauds*

SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR

*Sauce composée, extraction de comté et de céleri*

TRUITE ARC EN CIEL DE CHEZ ISPÉGUY À LA NAGE

*Herbes à soupe et concombres marinés*

Ou

CANARD DU SUD OUEST, CONFIT DOUCEMENT PUIS FUMÉ

*Toast gratiné et jus aux prunes*

GAVOTTE À L'ORGE PERLÉ, FLEUR DE SEL

*Café en textures et caramel tendre*

PAVILON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLENO

M E N U

# PAVYLLON

248 €

CARPACCIO DE NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES  
*Croquant de céleri et parmesan*

PETITES PÂTES « OISEAUX »  
*Moelle au feu et caviar Oscietre*

BOUILLON D'EXTRACTIONS, RAVIOLES POTAGÈRES  
*Huiles parfumées*

FILET DE SOLE AU PLAT  
*Girolles et vin jaune*

NOISETTE DE CHEVREUIL À LA ROSSINI  
*Jus au vieux Porto, pommes paille*

COMME UN CALISSON  
*Fine glace royale à l'émulsion d'amandes*

TARTE FRIANDE AU CHOCOLAT  
*Glace à la vanille*

PAVYLLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLENO

NOS PRÉPARATIONS  
CRÉATIVES

FROIDES

DEUX ŒUFS DE FERME CUITS MOLLETS, THON GRATÉ – 29 €

*Œufs de brochet fumés et croûtons chauds*

ÉMINCÉ DE BAR DE LIGNE – 68 €

*Assaisonné de gel de gingembre, dashi au caviar perlé à l'huile d'aneth*

NOUVELLE SALADE LANDAISE – 38 €

*Foie gras à la poêle de fonte*

TARTELETTE CROUSTILLANTE À LA CHAIR DE TOURTEAU – 43 €

*Émulsion stable à la tomate fleurée de curry*

CARPACCIO DE NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES – 39 €

*Croquant de céleri et parmesan*

LA CHASSE

OREILLER DE LA BELLE AUBRE, DE GIBIERS À PLUMES – 25 €

*Belle tranche, fleurée de sel et mignonette de poivre*

TERRINE DE CANARD COLVERT AU GENIÈVRE POUR DEUX – 44 €

*Toast et compote de fruits noirs à la gentiane*

NOS PRÉPARATIONS  
CRÉATIVES

CHAUDES

SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR – 39 €  
*Sauce composée, extraction de comté et céleri*

RAVIOLE D'ŒUF, GIROLLES ET RICOTTA – 33 €  
*Écume de parmesan*

DÉLICATE ROYALE DE BONITE – 34 €  
*Bouillon corsé aux perles iodées et gingembre*

À LA COQUILLE, NOIX DE SAINT-JACQUES À LA MOELLE – 61 €  
*Extraction de jambon ibérique et caviar osciètre*

VEGETALES

BOUILLON D'EXTRACTIONS, RAVIOLES POTAGÈRES – 29 €  
*Huiles parfumées*

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

N O S

# PÂTES

LASAGNES VERTES, À LA BOLOGNAISE ET AU PARMESAN – 39 €

*Recette de mon ami Luigi Taglienti*

« CASARECCE 88 », CUISINÉES AU HOMARD BLEU BRETON – 78 €

TORTELLI DE LA FAMILLE SANTINI – 31 €

*Beurre fondu au parmesan*

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*

PETITES PÂTES « OISEAUX » – 97 €

*Moelle au feu et caviar Oscière*

N O S P R É P A R A T I O N S D E

# CHASSE

LIÈVRE À LA ROYALE EN CABESSAL – 75 €

*Façon Ali Bab*

NOISETTE DE CHEVREUIL À LA ROSSINI – 63 €

*Jus au vieux Porto, pommes paille*

NOS  
POISSONS ET VIANDES

FILETS DE SOLE AU PLAT – 88 €

*Girolles et vin jaune*

AIGUILLETES DE BAR, NACRÉES À L'ASSIETTE – 55 €

*Sirop de tomate condimenté aux câpres et aux copeaux de parmesan*

QUEUE DE HOMARD BLEU, GRILLÉE AU FEU DE BOIS – 98 €

*Beurre au gingembre*

TRUITE ARC EN CIEL DE CHEZ ISPÉGUY À LA NAGE – 49 €

*Herbes à soupe et concombre mariné*

CANARD DU SUD OUEST, CONFIT DOUCEMENT PUIS FUMÉ – 54 €

*Toast gratiné et jus aux prunes*

FILET DE BŒUF DE JEAN MARIE BOEDÉC AU POIVRE – 63 €

*Poire Williams « Colombier » au beurre demi-sel*

LE « CORDON BLEU », POUR DEUX – 96 €

*Jus relevé au vin jaune et noix de muscade*

NOS

# DESSERTS

25 €

**GAVOTTE À L'ORGE PERLÉ, FLEUR DE SEL**

*Café en textures et caramel tendre*

**POIRE CUIE EN CROÛTE D'ARLETTE**

*Crème gourmande à la vanille de Tahiti*

**COMME UN CALISSON**

*Fine glace royale à l'émulsion d'amandes*

**GRIOTTES ET BETTERAVES PRÉSERVÉES SOUS DE FINES DENTELLES AU CACAO**

*Crème onctueuse au kirsch*

**TARTE FRIANDE AU CHOCOLAT**

*Glace à la vanille*

**SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS,**

*Maison Quatrehomme*

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 ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines Européennes et Japonaises.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.