

M E N U

CHAMPS-ÉLYSÉES

135 €

|

TARTELETTE CROUSTILLANTE À LA CHAIR DE TOURTEAU

Émulsion stable à la tomate fleurée de curry

SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR

Sauce composée, extractions de comté et céleri

EFFEUILLÉ DE CABILLAUD, À L'ÉCUME POUDRÉE

Crème de coco et asperges blanches

Ou

DOUBLE CÔTE D'AGNEAU, ÉPAISSE ET JUTEUSE

Coulis au pilé de shiso vert et anchoïade

RHUBARBE À LA GELÉE DE PRUNES

Sorbet texturé et croûtons de pain de Gènes

PAVILON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLENO

M E N U

PAVYLLON

248 €

|

ROUGET BARBET EN MARINADE INSTANTANÉE, FOIE GRAS DE CANARD
Tranche cuisinée de céleri rave, iode et plantes aromatiques

RAVIOLES POTAGÈRES, BOUILLON D'EXTRACTIONS
Huiles parfumées

PETITES PÂTES « OISEAUX » AU BOUILLON
Moelle au feu et caviar Oscietre

AIGUILLETES DE BAR, NACRÉES À L'ASSIETTE
Sirop de tomate condimenté aux câpres et aux copeaux de parmesan

FILET DE BŒUF POCHÉ AU PARFUM DE FEUILLES DE CERISIER
Assiette gratinée et condiments

RHUBARBE À LA GELÉE DE PRUNES
Sorbet texturé et croûtons de pain de Gènes

QUENELLE GLACÉE AU PARFUM DE TOPINAMBOUR
Gelée à la crème de whisky

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

LANGOUSTINE À CRU – 47 €
Avocat juste tiédi sous une tuile croustillante

ROUGET BARBET EN MARINADE INSTANTANÉE, FOIE GRAS DE CANARD – 45 €
Tranche cuisinée de céleri rave, iode et plantes aromatiques

TARTELETTE CROUSTILLANTE À LA CHAIR DE TOURTEAU – 41 €
Émulsion stable à la tomate fleurée de curry

HÛTRES EN CHAUD FROID HERBACÉ – 33 €
Tartine feuilletée toastée aux échalotes

CHAUDES

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

ASPERGES VERTES RÔTIES AU VIEUX COMTÉ, JUS GRAS – 39 €
Quelques girolles au vin jaune

ŒUF DE POULE BADABOUM, AU CAVIAR PRUNIER OSCIÈTRE – 57 €
Oseille et mouillette à l'anguille fumée

NOS PRÉPARATIONS CRÉATIVES

VÉGÉTALES

RAVIOLES POTAGÈRES, BOUILLON D'EXTRACTIONS – 29 €

Huiles parfumées

ASPERGES BLANCHES FONDUES, AU BEURRE DE LA FERME DE KERBASTARD – 42€

Pigments de tomate à l'huile d'olive citronnée

MAN'OUCHÉ IMBIBÉ AU CURRY, AUX HERBES POWDRÉES – 25 €

Ail noir français, pistache et gingembre

ÉMINCÉ DE CONCOMBRE, AU MELBA DE FRAISES – 18€

Bouillon d'algues

FEUILLETÉ À L'ABRICOT, AUX GIROLLES ET AUX AMANDES FRAICHES – 35 €

Beurre de Noilly Prat à la verveine

NOS

PÂTES

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

Recette de mon ami Luigi Taglienti

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

NOS

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 » AU BOUILLON - 97€

Moelle au feu et caviar Oscietre

NOS

POISSONS ET VIANDES

MERLAN DE LIGNE, ÉTUVÉ AU BEURRE – 67 €

Volée de cerfeuil aux tout petits pois

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

EFFEUILLÉ DE CABILLAUD, À L'ÉCUME POUDRÉE – 49 €

Crème de coco et asperges blanches

LE « CORDON BLEU », POUR DEUX – 48 € /PERS.

Jus relevé au vin jaune et noix de muscade

DOUBLES CÔTES D'AGNEAU, ÉPAISSES ET JUTEUSES – 61 €

Coulis au pilé de shiso vert et anchoïade

FILET DE BŒUF POCHÉ AU PARFUM DE FEUILLES DE CERISIER – 63 €

Assiette gratinée et condiments

LÉGÈRE BLANQUETTE DE VOLAILLE PRIMESAUTIÈRE – 57 €

Légumes tous tendres aux herbes

NOS

DESSERTS

25 €

QUENELLE GLACÉE AU PARFUM DE TOPINAMBOUR

Gelée à la crème de whisky

SOUS UNE DENTELLE BRIOCHÉE, UNE GLACE À LA NOIX DE COCO

Jubilée de fraise au jus

SOUFFLÉ AUX AGRUMES, « AU BOL »

Sorbet à l'orange safrané, perles acidulées

RHUBARBE À LA GELÉE DE PRUNES

Sorbet texturé et croûtons de pain de Gènes

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.

PAVILON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO