

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*

TRUITE ARC EN CIEL DE CHEZ ISPÉGUY À LA NAGE

*Herbes à soupe et concombre mariné*

Ou

DOUBLE CÔTE D'AGNEAU, ÉPAISSE ET JUTEUSE

*Coulis au pilé de shiso vert et anchoïade*

QUENELLE GLACÉE AU PARFUM DE TOPINAMBOUR

*Gelée à la crème de whisky*

PAVILON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLENO

M E N U

# PAVYLLON

248 €

|

FLEUR DE COURGETTE AUX HERBES, POÊLÉE D'ÉTÉ  
*Vinaigrette au miel et à la cassonade de poivron*

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*

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 CUIITS MOLLETS, THON GRATÉ – 29 €  
*Œufs de brochet fumés et croûtons chauds*

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

NOUVELLE SALADE LANDAISE AU PARFUM DE CERISES – 47 €  
*Foie gras à la poêle de fonte et amandes*

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

HUÎTRES 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 BLANCHES FONDUES, AU BEURRE DE LA FERME DE KERBASTARD – 42€  
*Feuilles d'ail et poivres*

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*

FLEUR DE COURGETTE AUX HERBES, POÊLÉE D'ÉTÉ – 35 €  
*Vinaigrette au miel et à la cassonade de poivron*

MAN'OUCHÉ IMBIBÉ AU CURRY, AUX HERBES POUDRÉES – 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*

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

*Herbes à soupe et concombre mariné*

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*

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

*Jus relevé au vin jaune et noix de muscade*

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  
*Jubilé de fraises au jus*

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

GÂTEAU SOUFLÉ AU PIMENT D'ESPELETTE ET AU SAFRAN  
*Crème à la liqueur d'herbes*

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, Pavyllon 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