MENU

CHAMPS-ÉLYSÉES

135 €

TOURTEAU PERCUTÉ, CUISINÉ AU BEURRE SALÉ
Sucs au corail anisé

SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR SAUCE AU VIN JAUNE
Croquant de céleri, râpée de noix de muscade

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

SOUS VOILE, UNE COMPOSITION À LA MANGUE GLACÉE
Tagète cristallisée

PAVYLLON
UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

MENU

PAVYLLON

248 €

TUILE AU SARRASIN CROQUANT
Enfermée dedans des grains de caviar, crème de ferme citronnée

POMMES DE TERRE TIÈDES, GLACÉES À LA MAYONNAISE DE LIVÈCHE
Gel kombu et julienne d'algue et concombre

RAVIOLES POTAGÈRES, BOUILLON D'EXTRACTIONS AUTOMNALE
Huiles parfumées

VAPEUR D'AIGUILLETTE DE BAR, AUX SAVEURS D'ASIE
Romaine farcie aux coquillages

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

SOUS VOILE, UNE COMPOSITION À LA MANGUE GLACÉE
Tagète cristallisée

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

NOS PRÉPARATIONS

CRÉATIVES

FROIDES

DEUX ŒUFS DE FERME CUITS MOLLETS, THON GRATTÉ – 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

TOURTEAU PERCUTÉ, CUISINÉ AU BEURRE SALÉ – 39 €
Sucs au corail anisé

FINE TARTELETTE, AUX POISSONS FINS – 46 €
En « chirashi » au moelleux de courge butternut

CHAUDES

SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR SAUCE AU VIN JAUNE – 39 €
Croquant de céleri, râpée de noix de muscade

TUILE AU SARRASIN CROQUANT – 33 €
Enfermée dedans des grains de caviar, crème de ferme citronnée

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

À LA COQUILLE, NOIX DE COQUILLE ST JACQUES À LA MOELLE – 64€
Extraction de jambon ibérique et caviar osciètre

NOS PRÉPARATIONS

CRÉATIVES

VÉGÉTALES

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

ASPERGES BLANCHES FONDUES, AU BEURRE DE LA FERME KERBASTARD – 42€
Feuilles d'ail des ours et poivre

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

POMMES DE TERRE TIÈDES, GLACÉES À LA MAYONNAISE DE LIVÈCHE – 27 €
Gel kombu et julienne d'algue et concombre

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 Osciètre

NOS

POISSONS ET VIANDES

MERLAN DE LIGNE, À LA « PRUNIER » – 67 €
Tartare de thon et grains de caviar français

VAPEUR D'AIGUILLETTE DE BAR, AUX SAVEURS D'ASIE – 68 €
Romaine farcie aux coquillages

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

CÔTES DE COCHON DE LAIT, RÔTIES AU JUS – 69€
Sur un lit d'une farce de boudin noir et d'oursin gratinée

NOS

DESSERTS

25 €

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

TRANCHE D'ANANAS RÔTIE, AU BEURRE VANILLÉ
Sorbet à la noix de coco

SOUFFLÉ AUX AGRUMES, « AU BOL »
Sorbet à l'orange safrané, perles acidulées

POMME EN L'AIR, EN CROÛTE BRIOCHÉE
Caramel vanillé déglacé au vin jaune

SOUS VOILE, UNE COMPOSITION À LA MANGUE GLACÉE
Tagète cristallisée

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.