

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 AU VIN JAUNE

Croquant de céleri, râpée de noix de muscade

EFFEUEILLÉ DE CABILLAUD, À L'ÉCUME POWDRÉE

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 €

|

TUILE AU SARRASIN CROQUANT

Enfermée dedans des grains de caviar, crème de ferme citronnée

ROUGET BARBET EN MARINADE INSTANTANÉE, FOIE GRAS DE CANARD

Tranche cuisinée de céleri rave, iode et plantes aromatiques

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

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

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

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

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

ÉMINCÉ DE CONCOMBRE, AU MELBA DE FRAISES – 18€
Bouillon d'algues

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 Oscière

NOS

POISSONS ET VIANDES

MERLAN DE LIGNE, ÉTUVÉ AU BEURRE – 67 €

Volée de cerfeuil aux tout petits pois

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

LE BLANC D'UNE VOLAILLE PATTES NOIRES, À LA CHAPELURE DE PEAU – 52 €

Sauce à la moutarde tomatée, beignets d'ail de plaque

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

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.

PAVILON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO