

Menu

DÉJEUNER

68 €

Ce menu peut être servi en une heure

Salade de primeurs, sur un lit gratiné
Pousses à la vinaigrette de tagette et sureau

Rouget à la grande friture, à la diable
Concassé d'huîtres fine de claire à l'huile d'estragon

Bonne meringue sans sucre, en Pavlova à l'envers
Crème et fraises

Menu

CHAMPS-ÉLYSÉES

135 €

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Anguille fumée en fourrure, salade de pommes de terre
Jus de betterave à l'huile de persil

Soufflé au fromage, à la vapeur
Sauce au coulis de cresson et anguille fumée

Rouget à la grande friture, à la diable
Concassé d'huîtres fine de claire à l'huile d'estragon

Ou

Carré d'agneau de lait, au feu de bois
Sauce « Bagnetto rosso »

Kapput « chino », crème café
Gelée à l'amaretto

Menu

PAVYLLON

248 €

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Feuille de shiso croustillante, en tempura
Crème de livèche, caviar et œufs de brochet fumés en condiment

Bar et bœuf, éloge du cru
Fines tranches et tartare au caviar

Ravioles potagères, bouillon d'extractions printanières
Huiles parfumées

Blanc de lotte moelleux, rôti et poché à la bière blonde
Orge perlé à la crème de lard noir de Bigorre aux œufs de brochet fumés

Noix de ris de veau rôtie, sous une feuille de Sakura
Cerises et girolles au jus

Tuile « boudoir », à la framboise
Mousse de lait frappée

Tarte friande au chocolat, toute chaude
Glace à la vanille

Nos Préparations

CRÉATIVES

FROIDES

Bouillon d'algues et de concombre , rafraichissant à la japonaise, morceaux de homard nappés	57€
Cocktail de crevettes Obsiblué Brunoise de fenouil et concombre à l'aneth	43€
Bar et bœuf , éloge du cru Fines tranches et tartare au caviar	78€
Anguille fumée en fourrure , salade de pommes de terre Jus de betterave à l'huile de persil	32€
Œuf de poule parfait , en gelée de jambon de Paris Crème de ferme au caviar Prunier	47€

CHAUDES

Soufflé au fromage , à la vapeur Sauce au coulis de cresson et anguille fumée	38€
Feuille de shiso croustillante , en tempura Crème de livèche, caviar et œufs de brochet fumés en condiment	29€ <small>La feuille</small>
Délicates quenelles de sandre , Billy By Sauce aux moules de Bouchot et safran	31€

Nos Préparations

CRÉATIVES VÉGÉTALES

Ravioles potagères , bouillon d'extractions printanières Huiles parfumées	29€
Man'ouché imbibé au curry , aux herbes poudrées Ail noir français, pistache et gingembre	25€
Frito misto , des courgettes du jardin Mayonnaise gourmande relevée aux câpres et échalotes	28€
Salade de primeurs , sur un lit gratiné Pousses à la vinaigrette de tagette et sureau	38€

Nos PÂTES

Casarecce 88 , au poivre noir et au citron Sous un voile gratiné de poutargue et parmesan	41€
Lasagnes vertes , à la bolognaise et au parmesan Recette de mon ami Luigi Taglienti	39€

Nos

POISSONS ET VIANDES

Merlan de ligne , à la « Prunier » Tartare de thon et grains de caviar français	67€
Blanc de lotte moelleux , rôti et poché à la bière blonde Orge perlé à la crème de lard noir de Bigorre aux œufs de brochet fumés	63€
Queue de homard , grillée au feu de bois Beurre au gingembre	98€
Rouget à la grande friture , à la diable Concassé d'huîtres fine de claire à l'huile d'estragon	63€
The « cordon bleu » , pour deux personnes Jus relevé au vin jaune et noix de muscade	48€ /pers.
Bœuf, homard et thon , en chirashi à la parisienne Condiments et gels aromatiques	89€
Carré d'agneau de lait , au feu de bois Sauce « Bagnetto rosso »	58€
Noix de ris de veau rôtie , sous une feuille de Sakura Cerises et giroldes au jus	69€
Côte de cochon du sud-ouest panée , à la Kiev Beurre monté condimenté aux aromates, rillons transparents	65€

Nos DESSERTS

25 €

Rhubarbe, cuite en croûte de sucre vanillée
Gelée « Saint Germain » au sureau et fromage blanc soufflé

Tuile « boudoir », à la framboise
Mousse de lait frappée

Tarte friande au chocolat, toute chaude
Glace à la vanille

Crème de ferme, au pesto de coriandre et amandons frais
Cerises de Yannick Colombié juste poêlées

Bonne meringue sans sucre, en Pavlova à l'envers
Crème et fraises

Kapput « chino », crème café
Gelée à l'Amaretto

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

PAVYLLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO