

Menu DÉJEUNER

68€

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

Aile de raie, à la nage au fumet de meursault
Petits légumes acidulés

Meringue soufflée aux amandes, glace au sirop d'orgeat
Poire au sucre et au vinaigre de balsamique

Menu CHAMPS-ÉLYSÉES

135 €

Thon gras gratté, aux copeaux de parmesan
Sauce pilée « Remoulade »

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

Aile de raie, à la nage au fumet de meursault
Petits légumes acidulés

OU

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

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

Menu PAVYLLON

248 €

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

Filet de sole, à la vapeur d'ail des ours
Pousses vinaigrées et tout petits pois cuisinés

Noix de ris de veau, rôtie au beurre moussant
Morilles au vin jaune

Tuile « boudoir », à la fraise des bois
Mousse de lait frappée

Tarte friande au chocolat, toute chaude et glace à la vanille

Nos Préparations CRÉATIVES

Gelée d'huîtres, de chez Gillardeau numéro deux
Blinis iodés aux graines de sarrasin 35€

Cocktail de crevettes, Obsiblue
Brunoise de fenouil et concombre à l'aneth 41€

Bar et bœuf, éloge du cru
Fines tranches et tartare au caviar 76€

Soufflé au fromage, à la vapeur
Sauce au coulis de cresson et anguille fumée 36€

Feuille de shiso croustillante, en tempura
Crème de livèche, caviar et œufs de brochet fumés
en condiment 28€

Morilles farcies étuvées, sur une royale au foie gras de canard
Sauce au vin jaune 47€

Œuf de poule badaboum, au caviar Prunier Oscière
Oseille et mouillettes à l'anguille fumée 48€

Thon gras gratté, aux copeaux de parmesan
Sauce pilée « Remoulade » 32€

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€

Petits artichauts poivrade en salade, classique au parmesan
Éclats de levure boulangère séchée 24€

Salade de primeurs, sur un lit gratiné
Pousse à la vinaigrette de tagette et sureau 33€

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 39€

Nos POISSONS ET VIANDES

Merlan de ligne, à la « Prunier »
Tartare de thon et grains de caviar Français 65€

Filet de sole, à la vapeur d'ail des ours
Pousses vinaigrées et tout petits pois cuisinés 79€

Aile de raie, à la nage au fumet de meursault
Petits légumes acidulés 47€

Queue de homard, grillée au feu de bois
Beurre au gingembre 92€

Carré d'agneau de lait, au feu de bois
Sauce « Bagnetto rosso » 58€

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 87€

Noix de ris de veau, rôtie au beurre moussant
Morilles au vin jaune 69€

Nos DESSERTS

25€

Glace texturée, foisonnée à la fourchette
Fines arlettes, agrumes confits sans sucre et caramel au beurre salé

Tuile « boudoir », à la fraise des bois
Mousse de lait frappée

Tarte friande au chocolat, toute chaude et glace à la vanille

Meringue soufflée aux amandes, glacée au sirop d'orgeat
Poire au sucre et au vinaigre de balsamique

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

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

EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS

Touraine « Sauvignon Blanc », Domaine **Bonnigal-Bodet** 2020 40 €

Alsace Gewurztraminer, Domaine **Albert Boxler** 2018 75 €

Montagne 1er Cru, Domaine **Jean-Marc Boillot** 2018 75 €

IGP Gard « Viognier », **Château de Campuget** 2020 35 €

Castillon Côtes de Bordeaux, **Château La Croix Lartigue** 2013 40 €

Menu **BRUNCH**

120 €

Hors eaux minérales et boissons alcoolisées

Boissons chaudes au choix et jus d'orange ou pamplemousse pressé

Viennoiseries et pains maison

Beurre, confiture 100% sans sucre et pâte à tartiner

Le Goodwich, gougère chaude

Jambon blanc de Paris et crème de Comté

Petits plats créatifs du week-end

Omelette parfaite, au lard de Colonnata, champignons poudrés

Saumon, pickles et blinis tièdes à l'anis et fleur de sel

Crackers de tartare de boeuf, aux condiments

Soufflé au fromage, à la vapeur

Sauce au coulis de cresson et anguille fumée

Desserts

Bricolet garni

Crêpe soufflée au chocolat et noisettes

Pour 2

Salade de fruits

Brunch à la carte

87€ hors eaux minérales et boissons alcoolisées

Deux plats et deux desserts au choix

Brunch enfant (-12 ans)

38 € hors boissons

Un plat et un dessert au choix

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 de France et du Japon. Les plats

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