

# Menu **DÉJEUNER**

68 €

*Ce menu peut être servi en une heure*

**Œuf de poule parfait**, en gelée de jambon de Paris  
Crème de ferme condimentée

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

**Fruits rouges et noirs**, gelée de gin au vinaigre  
Vapeur de yaourt Grec à l'amarante

# 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  
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

<b>Cocktail de crevettes Obsibluë</b> Brunoise de fenouil et concombre à l'aneth	43€
<b>Bar et bœuf</b> , éloge du cru Fines tranches et tartare au caviar	78€
<b>Anguille fumée en fourrure</b> , salade de pommes de terre Jus de betterave à l'huile de persil	32€
<b>Oeuf de poule parfait</b> , en gelée de jambon de Paris Crème de ferme au caviar Prunier	47€

## CHAUDES

<b>Soufflé au fromage</b> , à la vapeur Sauce au coulis de cresson et anguille fumée	38€
<b>Feuille de shiso croustillante</b> , en tempura Crème de livèche, caviar et œufs de brochet fumés en condiment	29€ <small>La feuille</small>
<b>Délicates quenelles de sandre</b> , Billy By Sauce aux moules de Bouchot et safran	31€
<b>Petites girolles</b> , au vin jaune Fleurées de ciboulette	39€
<b>Raviole d'œuf</b> , cèpes et ricotta Écume de parmesan	31€

# Nos Préparations

## CRÉATIVES VÉGÉTALES

<b>Ravioles potagères</b> , bouillon d'extractions printanières Huiles parfumées	29€
<b>Man'ouché imbibé au curry</b> , aux herbes poudrées Ail noir français, pistache et gingembre	25€
<b>Frito misto</b> , des courgettes du jardin Mayonnaise gourmande relevée aux câpres et échalotes	28€

# Nos PÂTES

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

Nos

## POISSONS ET VIANDES

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

**Fruits rouges et noirs**, gelée de gin au vinaigre  
Vapeur de yaourt Grec à l'amarante

**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