

Menu **DÉJEUNER**

68 €

Ce menu peut être servi en une heure

Bavarois moelleux de poivron rouge
Gazpacho de tomate au vinaigre de Xérès

Lotte à l'huile de poivre et volée d'herbes
Beurre monté marbré à l'ail des ours
Œufs fumés et haricots blancs

Melon semi-confit, sans sucre
Spoon glacé aux feuilles de citronnier, fenouil sauvage
cristallisé

Menu **DU JARDIN**

86 €

Ce menu peut être servi en une heure

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

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

Filet de bœuf, en croûte moelleuse et parfumée
Jus Solférino

À la libanaise, glace à la gomme arabique et à la fleur d'oranger
Pâte de pistaches salées et orange confite

Nos Préparations

CRÉATIVES

FROIDES

Gelée d'huîtres , de chez Gillardeau numéro deux Blinis iodés aux graines de sarrasin	35 €
Homard bleu , cardinalisé et herbes anisées Rémoulade de fenouil et quelques graines de moutarde	57 €
Cabillaud en véritable brandade , croûtons dorés incorporés Expression de tomate au sel de céleri	23 €
Petits artichauts poivrade en salade , classique au parmesan Éclats de levure boulangère séchée	24 €
Fine terrine , du meilleur des poissons nobles Vinaigrette au gingembre et à l'échalote	28 €
Moules de chez Morisseau , en soupe froide aux pépins de tomates, crème glacée	30 €

CHAUDES

Soufflé au fromage , à la vapeur Sauce composée au vin jaune Croquant de céleri et râpée de noix de muscade	36 €
Feuille de shiso croustillante , en tempura Crème de livèche, caviar et œufs de brochet fumés en condiment	28 € <i>La feuille</i>
Délicate royale , de bonite et algues kombu Bouillon corsé aux perles iodées et gingembre	39 €
Omelette parfaite , servie avec des girolles au vin jaune Salade de cœur de laitue	26 €

Nos Préparations

CRÉATIVES VÉGÉTALES

Ravioles potagères , extractions des mêmes légumes Perles d'huile d'olive des Baux	29 €
Man'ouché imbibé au curry , aux herbes poudrées Ail noir français, pistache et gingembre	25 €
Bavarois moelleux , de poivron rouge Gazpacho de tomate au vinaigre de Xérès	19 €

Nos

PÂTES

Spaghetti al dente À la bolognaise de homard	88 €
Lasagnes vertes , à la bolognaise et au parmesan Recette de mon ami Luigi Taglienti	39 €

Nos

POISSONS ET VIANDES

Portion dégustation

Rouget à la grande friture , à la diable Concassée d'huîtres de claire à l'huile d'estragon	35 € 59 €
Lotte à l'huile de poivre , et volée d'herbes Beurre monté marbré à l'ail des ours Œufs fumés et haricots blancs	65 €
Aiguillettes de bar , à l'assiette Sauce badaboum pour Alexandre	76 € 115 €
Queue de homard bleu , grillée au feu de bois Beurre au gingembre	92 €
Filet de caille, au charbon de bois Viennoise de parmesan au jus de coques et achillée millefeuille	57 €
The « cordon bleu » , pour deux personnes Jus relevé au vin Jaune et noix de muscade	54 € /pers.
Filet de bœuf , en croûte moelleuse et parfumée Jus Solférino	41 € 63 €
Noix de ris de veau de lait , dorée et croustillante Caviar osciètre en condiment, cœur de burrata	69 €

Menu

CHAMPS-ÉLYSÉES

145 €

Moules de chez Morisseau, en soupe froide aux pépins de tomates, crème glacée

Soufflé au fromage, à la vapeur
Sauce composée au vin jaune
Croquant de céleri et râpée de noix de muscade

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

Filet de caille, au charbon de bois
Viennoise de parmesan au jus de coques et achillée
millefeuille

À la libanaise, glace à la gomme arabique et à la fleur d'oranger
Pâte de pistaches salées et orange confite

L'accord, proposé en 4 verres de vin 73 €

Menu

PAVYLLON

235 €

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

Fine terrine, du meilleur des poissons nobles
Vinaigrette au gingembre et à l'échalote

Ravioles potagères, extractions des mêmes légumes
Perles d'huile d'olive des Baux

Aiguillettes de bar, à l'assiette
Sauce badaboum pour Alexandre

Filet de bœuf, en croûte moelleuse et parfumée
Jus Solferino

Melon semi-confit, sans sucre
Spoom glacé aux feuilles de citronnier, fenouil sauvage cristallisé

Mirabelles, cuites au four du boulanger toute la nuit
sur une pâte sablée
Glace au beurre noisette

L'accord, proposé en 5 verres de vin 116 €

Nos **DESSERTS**

Et toutes préparations sans sucre

25 €

Aurélien Rivoire notre chef pâtissier a élaboré cette collection de desserts sans sucre raffiné. Le plaisir reste entier avec l'utilisation du NATSUC, un produit issu de l'extraction d'écorces de bouleau, naturel et biologique.

À la libanaise, glace à la gomme arabique et à la fleur d'oranger
Pâte de pistaches salées et orange confite

Melon semi-confit, sans sucre
Spoon glacé aux feuilles de citronnier, fenouil sauvage cristallisé

La glace de l'Ambassadeur, au beurre de Paris
Crème double et cerises Amarena

Soufflé au chocolat, tout simplement

Napoléon, feuilleté aux nouveaux pralins
Fines feuilles de chocolat croquantes

Mirabelles, cuites au four du boulanger toute la nuit
sur une pâte sablée
Glace au beurre noisette

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

PAVILLON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO