

Menu DÉJEUNER

68€

Soupe d'épinard en vrai Viroflay, champignon de paris
Scamorza fumée et noix de muscade brûlée

Pigeon badigeonné d'une sauce BBQ, fine semoule
Figues au poivre de Madagascar

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

Menu

CHAMPS-ELYSEES

145 €

Sandwich de feuilles d'épinard
Pomme croustillante au milieu

Pain de brochet brioché, un classique
Extraction de céleri rave

Soufflé au fromage, à la vapeur
Extraction de Comté et céleri

Agneau de lait, au feu de bois,
Sauce « bagnetto rosso »

Ecailles de meringue sans sucre, glace marbrée aux fruits noirs
Amertume de livèche

Menu

PAVYLLON

235 €

Feuille de shiso en tempura, crème de livèche
Caviar et œufs de brochet fumé aux condiments

Bar de ligne et avocat, en compression
Salade composée et arrosée d'un jus de ceviche

Ravioles potagères, extraction de légumes racines
Huile parfumées

Cassiolette de girolles
Vin Jaune

Pigeon badigeonné d'une sauce BBQ, fine semoule
Figues au poivre de Madagascar

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

Coussinet napolitain glacé, à la stracciatella
Toppings aromatiques

Nos Préparations

CRÉATIVES

King crabe, nappé d'une crème de ferme au vinaigre de cassis 41 €
Bouillon aux algues Nori

Bar de ligne et avocat, en compression 43 €
Salade composée et arrosée d'un jus de ceviche

Chair de tourteau, à la mayonnaise 49 €
Amertume de livèche et gelées rafraîchissantes

Moules de chez Morisseau, en soupe froide 30 €
Aux pépins de tomates et crème glacée

Pâté en croûte, sous une fine gelée 36 €
Cerises de l'été

Pain de brochet brioché, un classique 33 €
Extraction de céleri rave

Feuille de shiso en tempura, crème de livèche 22 €
Caviar et œufs de brochet fumés aux condiments

Vol au vent moderne, gros Paris farci 41 €
Sabayon au vin jaune et œufs de brochet fumés

Cèpes cuisinés, en papillote 43 €
Moelle au feu de bois et toasts gratinés

Soufflé au fromage, à la vapeur 36 €
Extraction de Comté et céleri

Saint Jacques à la moelle, en coquille au feu de bois 37 €
Extraction de jambon

Nos Préparations

CRÉATIVES VÉGÉTALES

Sandwich de feuilles d'épinard 26 €
Pomme croustillante au milieu

Soupe d'épinard en vrai Viroflay, champignon de paris 19 €
Scamorza fumée et noix de muscade brûlée

Ravioles potagères, extraction de légumes racines 29 €
Huiles parfumées

Nos Pâtes

ET RAVIOLES

Rigatoni à la carbonara au poivre noir torréfié 37 €
Guanciaie en fins lardons

Spaghetti, à la bolognaise de homard 88 €
Bisque crémée et paprika

Lasagne, à la bolognaise et parmesan 39 €
Recette de Luigi Taglienti

Nos

POISSONS ET VIANDES

Filets de rouget barbet, en fleurs de courgette 57 €
Sauce chermoula

Truite doucement confite, tuiles croquantes de Gros Paris 44 €
Beurre monté à l'aneth

Sole au plat, sauce Champagne 61 €
Fondue de poireaux de Gennevilliers

Turbot à la confiture d'algue, à la vapeur 48 €
Bouillon japonais au gingembre

Poulet froid, enfin pas tout à fait 45 €
Sous une mayonnaise de livèche, promenade champêtre

Wagyu grade 4, en vrai Strogonoff 86 €
Pailles de pommes de terre fleurées au paprika

Agneau de lait, au feu de bois 57 €
Sauce «bagnetto rosso»

Pigeon badigeonné d'une sauce BBQ, fine semoule 41 €
Figues au poivre de Madagascar

Nos

DESSERTS

Et toutes préparations sans sucre

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.

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

Coussinet napolitain glacé, à la stracciatella
Toppings aromatiques

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

Ecailles de meringue sans sucre, glace marbrée aux fruits noirs
Amertume de livèche

Epices et chocolat,
Tuiles chablonnées et poudrées

Crêpe soufflée, au Grand Marnier et beurre d'agrumes
Pour 2 – 50 €

EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS

Champagne Leclerc Briant « Brut Réserve » 130 €
Alsace Riesling « Cuvée Albert », Domaine Albert Mann 2017 65 €
Montagny 1er Cru, Domaine Jean-Marc Boillot 75 €
IGP Gard « Viognier », Château de Campuget 2019 35 €
Maranges 1er Cru "La Fussièrre", Domaine Philippe Colin 2016 75 €
Terrasses du Larzac « Les Carlines », Mas Haut-Buis » 2017 45 €

Menu

BRUNCH

120 € *hors eaux minérales et boissons alcoolisées*

Boissons chaudes au choix et jus d'orange pressé

Viennoiseries et pains maison

Beurre, confiture 100% sans sucre et pâte à tartiner

Le Goodwich, gougère chaude

Jambon blanc de Paris, crème de comté

Petits plats créatifs du week-end

Omelette parfaite au lard de Colonnata, champignons poudrés

Crackers de tartare de bœuf, aux condiments

Saumon Balik à la crème de ferme mimosa, bouillon herbacé

Le fameux soufflé, Comté et céleri

A la truffe blanche d'Alba 60 €

Les desserts gourmands

Mangue en gelée de safran, fleurs et feuilles cristallisées

Bricolet garni

Crêpe soufflée au chocolat et noisettes

Pour 2

Brunch à la carte 87€ *hors eaux minérales et boissons alcoolisées*
Deux plats et deux desserts 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. La truffe blanche est tuber magnatum pico