

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

Carré d'agneau de lait, au feu de bois
Sauce bagnetto rosso

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 Albufera et foie gras de canard

Dos de daurade, à la 'Nduja
Vinaigrette « on jette rien »

Ou

Demi coquelet fermier, grillé au charbon de bois
A la diable

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

Menu

PAVYLLON

248 €

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Tuile au sarrasin croquant,

Enfermée dedans des grains de caviar, crème de ferme citronnée

Noix de coquilles saint jacques, émincées à cru

Gel acidulé au citron caviar, toast de pain grillé

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

Filet de bœuf de Jean Marie Boedec, au poivre noir

Poire williams « colombier » au beurre demi-sel

Tuile « boudoir », à la poire

Mousse de lait frappée

Tarte friande au chocolat, toute chaude

Glace à la vanille

Nos Préparations

CRÉATIVES

FROIDES

Cocktail de crevettes Obsiblu Brunoise de fenouil et concombre à l'aneth	43€
Noix de coquilles saint jacques , émincées à cru Gel acidulé au citron caviar, toast de pain grillé	53€
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€
Terrine de gibiers à plumes , au foie gras de canard Corail d'oursin en gelée, cœur de laitue iodé	36€

CHAUDES

Soufflé au fromage , à la vapeur Sauce Albufera et foie gras de canard	39€
Tuile au sarrasin croquant , Enfermée dedans des grains de caviar, crème de ferme citronnée	33€
Délicates quenelles de sandre , Billy By Sauce aux moules de Bouchot et safran	31€
A la coquille , noix de St-Jacques à la moelle Extraction de jambon Ibérique, caviar osciètre	69€

Nos Préparations

CRÉATIVES VÉGÉTALES

Ravioles potagères, bouillon d'extractions printanières 29€
Huiles parfumées

Man'ouché imbibé au curry, aux herbes poudrées 25€
Ail noir français, pistache et gingembre

Nos

PÂTES

Lasagnes vertes, à la bolognaise et au parmesan 39€
Recette de mon ami Luigi Taglienti

« **Casarecce 88** », cuisinées à la langouste rose 78€

Nos

MUST HAVE

Pizzeta à la crème d'artichaut, poivrades émincées à cru 95€
Pousses de salade roquette, truffe blanche d'Alba

Surf & turf, homard bleu et mille-feuille de bœuf Wagyu 167€
Sauce Choron montée à l'huile de sésame grillé

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 bleue , grillée au feu de bois Beurre au gingembre	98€
Dos de daurade , à la 'Nduja Vinaigrette « on jette rien »	47€
The « cordon bleu » , pour deux Jus relevé au vin jaune et noix de muscade	48€ /pers.
Demi coquelet fermier , grillé au charbon de bois A la diable	45€
Filet de bœuf de Jean Marie Boedec , au poivre noir Poire williams « colombier » au beurre demi-sel	67€
Côte de cochon du sud-ouest panée , à la Kiev Beurre monté condimenté aux aromates, rillons transparents	65€
Lièvre à la royale , à la façon « Ali Bab » Amertume de pamplemousse	65€

Nos DESSERTS

25 €

Fraîcheur de pamplemousse, à la vodka
Fruits frais et confits

Tuile « boudoir », à la poire
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

Sélection de fromages affinés,
Maison Quatrehomme

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.