

Menu DÉJEUNER

68 €

Ce menu peut être servi en une heure

Quenelles de noix de Saint-Jacques,
Duxelles et crus de Paris

ou

Fondant d'aubergine épicé, coulis d'avocat
Petits croûtons dorés

~

Filets de rouget, en éventail croustillant
Duxelles de cèpes

ou

Pigeon sur canapé, gratiné
Vrai jus et salade d'herbes folles

~

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

ou

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

Nos Préparations

CRÉATIVES FROIDES

En portions de dégustation

Lisette à l'huile fumée , lait fermenté Pétales et zestes de citron yuzu	35 €
Terrine de gibier à plumes , en gelée au vin de Xérès Toast baguette	36 €
Huîtres spéciales , granité herbacé Tout petits croûtons citronnés	29 €
Corail d'oursin , aux graines d'anis et à l'aneth Feuilleté tiède et crème salée aux grains de caviar	89 €
Tartare de bœuf aux couteaux Iodé et fumé aux herbes sèches Pépites de pomme de terre	29 €
Gelée délicate sur de fines tranches de saumon Balik Pickles et blinis tièdes à l'anis et fleur de sel	57 €

Nos préparations

CRÉATIVES CHAUDES

En portions de dégustation

A la coquille , noix de Saint-Jacques à la moelle Extraction de jambon ibérique	37 €
Au caviar	73 €
Soufflé au fromage , à la vapeur Foie gras croquant et sauce Albufera	33 €
À la truffe blanche d'Alba	129 €
Quenelles de noix de Saint-Jacques, Duxelles et crus de Paris	35 €
Coussinet d'huîtres , rivière Belon Œufs de brochets fumés et condiments	34 €
Langoustines , au naturel Beurre fondu au gingembre	59 €
Mousseline de brochet , en pain brioché Extraction de céleri	33 €
Soupe de coquillages , en bogue de coco Lard de coco et blanc de seiche	37 €

Nos Préparations

CRÉATIVES VÉGÉTALES

En portions de dégustation

Petites betteraves , en amertume de chocolat Pistou d'olive noire et ricotta	21 €
Sandwich de feuilles d'épinard Pomme croustillante au milieu	26 €
Fondant d'aubergine épicé , coulis d'avocat Petits croûtons dorés	24 €

Nos Pâtes

ET RAVIOLES

En portions de dégustation

Tortelli de courge Hommage à Nadia et Giovanni Santini Beurre fondu et parmesan	31 €
Tagliatelles sans gluten , extraction maïs au caviar Peau de poulet croustillante	96 €
Ravioles potagères , extraction des mêmes légumes Huile d'olive vierge	26 €

Nos

POISSONS ET VIANDES

Tempuras de végétaux suivant le marché

Viennoise , de filet de sole au vin jaune Feuilles de chou tendre	69 €
Filets de rouget , en éventail croustillant Duxelles de cèpes	49 €
Turbot nacré , nage aux perles colorées Volée d'herbes aromatiques	67 €
Blanc de bar , en escalopines Au caviar golden Oscière	93 €
Wagyu grade 4 , en vrai Strogonoff Pailles de pommes de terre fleurées au paprika	86 €
Foie et côtelettes d'agneau de lait , au curry Fondue de pieds aux aromates	52 €
Boudin noir et côtes de cochon de lait , à la plancha Salade d'herbes folles	34 €
Pithiviers feuilleté , de lièvre mariné Jus royal	42 €
Dos de chevreuil rôti au genièvre , Champignons marinés, gels et condiments	41 €
Filet de volaille poché au bouillon , feuilles de mélisse Viennoise au vieux comté, condiments aux noix, jus au vin jaune	36 €

Menu

AUX CHAMPS-ÉLYSÉES

145 €

Lisette à l'huile fumée, lait fermenté
Pétales et zestes de citron yuzu

Soufflé au fromage, à la vapeur
Foie gras croquant et sauce Albufera

Supplément truffe blanche 94 €

Filets de rouget, en éventail croustillant
Duxelles de cèpes

Filet de pigeon rôti au genièvre,
Champignons marinés, gels et condiments

Parfait, glacé au café et crème pistache salée
Brioche fleurée

L'ACCORD

proposé en 4 verres de vin

73 €

Menu

PAVYLLON

235 €

Terrine de gibier à plumes, en gelée au vin de Xérès

Toast baguette

Quenelles de noix de Saint-Jacques,

Duxelles et crus de Paris

Petites betteraves, en amertume de chocolat

Pistou d'olive noire et ricotta

Turbot nacré, nage aux perles colorées

Volée d'herbes aromatiques

Wagyu grade 4, en vrai Stroganoff

Pailles de pommes de terre fleuries au paprika

Tuile « boudoir », à la poire

Mousse de lait frappée

Chocolat chaud en crème tendre

Cristalline de sarrasin, quenelle au beurre noisette

L'ACCORD

proposé en 6 verres de vin

116 €

Nos

FROMAGES

20 €

Accompagnés de salade verte

Nos

DESSERTS

22 €

Et préparations sucrées

Tuile « boudoir », à la poire

Mousse de lait frappée

Glace de chèvre frais

Baies noires assaisonnées de fleurs

Gelée aux perles d'huile d'olive

Parfait, glacé au café et crème pistache salée

Brioche fleurée

La glace de l'Ambassadeur, au beurre de Paris

Crème double et cerises Amarena

Chocolat chaud en crème tendre

Cristalline de sarrasin, quenelle au beurre noisette

100 % végétal, raisins blonds en gelée de Sauternes

Tuile de riz croustillante

Plombière de poire, jus frais

Gavottes pincées

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, PavYllon 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. Nos truffes blanches sont des Tuber Magnatum Pico d'Alba. Nos truffes noires sont des Tuber Melanosporum.