



PALAIS ROYAL
RESTAURANT



ENTRÉES

Potimarron en ravioles aux truffes noires	35
Herbes lactées, châtaignes confites au four	28
Riz croustillant aux artichauts poivrade et raisins frais	29
Poulpe au piment fumé, pommes grenaille caramélisées	32

PLATS

Cabillaud confit à l'huile d'argan, citron rôti et pousses d'épinard	44
St Pierre de ligne, endive à l'orange et gnocchis de potiron	50
St Jacques juste saisies, truffe noire « Mélanosporum » et sauce au vin du Jura	65
Carré de porcelet grillé, navet à l'amer et arôme café	48
Ris de veau croustillant, artichauts poivrade et raisins blonds	52
Volaille jaune des Landes, céleri rave à la noisette et foie gras	46

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés	25
Pomme de 8 heures au sirop d'hibiscus, crème glacée à la vanille	19
Baba au rhum, chantilly légère et glace au gingembre	17
Citron meringué, crémeux à la noix de coco	18
Clémentine feuille, glace aux marrons et fromage blanc	18

MENU DÉGUSTATION

142 €

Accord mets vins 58 €

L'œuf de mon enfance



Herbes lactées, châtaignes confites au four



Poulpe au piment fumé, pommes grenaille caramélisées



Riz croustillant aux artichauts poivrade et raisins frais



Cabillaud confit à l'huile d'Argan, citron rôti et pousses d'épinard



Volaille jaune des Landes, céleri rave à la noisette et foie gras



Fraîcheur d'agrumes



Pomme de 8 heures au sirop d'hibiscus, crème glacée à la vanille

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives à table



EVOK

hôtelscollection

110 Galerie de Valois - 75001 Paris
Service voiturier au 41/43 rue de Valois
Tél. : +33 (0)1 40 20 00 27

contact@restaurantdupalaisroyal.com www.restaurantdupalaisroyal.com