



PALAIS ROYAL  
RESTAURANT



---

# ENTRÉES

Bouquet de mer en ravioles, caviar Impérial et Criste marine	48
Herbes lactées, morilles au Château-Chalon	35
Riz croustillant aux artichauts poivrade et trévisse marinée	29
Poulpe au piment fumé, pommes grenaille caramélisées	36

---

---

## PLATS

Cabillaud confit à l'huile d'argan, citron rôti et pousses d'épinard	44
St Pierre de ligne, asperges blanches et gnocchi de carottes au gingembre	58
Langoustines juste saisies, chou-fleur rôti et jus de moules	78
Carré de porcelet grillé, morilles et arôme café	52
Ris de veau croustillant, artichauts poivrade et raisins blonds	58
Volaille jaune des Landes, céleri rave à la noisette et foie gras	46

---

---

## FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés	25
Fraises Gariguettes, sirop d'hibiscus et crème glacée à l'amande	25
Baba au rhum, chantilly légère et glace au gingembre	17
Citron meringué, crémeux à la noix de coco	18
Mangue confite, sorbet fruit de la passion et fromage blanc	18

---

---

# MENU DÉGUSTATION

142 €

L'œuf de mon enfance



Herbes lactées, morilles au Château-Chalon



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



Fraises Gariguettes, sirop d'hibiscus et crème glacée à l'amande

*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](mailto:contact@restaurantdupalaisroyal.com) [www.restaurantdupalaisroyal.com](http://www.restaurantdupalaisroyal.com)