



PALAIS ROYAL  
RESTAURANT



---

## ENTRÉES

Daurade marinée au citron, lait d'amande au melon jaune	36
Bouquet de mer en ravioles, caviar Impérial et Criste marine	52
Herbes lactées, girolles au vin d'Arbois et noix	38
Riz croustillant aux artichauts poivrade et trévisse marinée	30
Poulpe au piment fumé, pommes grenaille caramélisées	39

---

---

## PLATS

Cabillaud confit à l'huile d'argan, citron rôti et pousses d'épinard	48
St Pierre de ligne, courgettes marinées et gnocchi au basilic	60
Langoustines juste saisies, girolles et brocolis au lait d'amande	84
Carré de porcelet grillé, girolles et arôme café	54
Ris de veau croustillant, artichauts poivrade et raisins blonds	58
Longe de veau cuite au sautoir, haricots verts et jus à la réglisse	68

---

---

## FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés	25
Fraises Mara des Bois, sirop d'hibiscus et crème glacée à l'amande	25
Baba au rhum, chantilly légère et glace au gingembre	19
Citron meringué, crémeux à la noix de coco	18
Mangue confite, sorbet fruit de la passion et fromage blanc	18

---

---

# MENU DÉGUSTATION

148 €

L'œuf de mon enfance



Herbes lactées, girolles au vin d'Arbois et noix



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



Longe de veau cuite au sautoir, haricots verts et jus à la réglisse



Fraîcheur d'agrumes



Fraises Mara des bois, 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)