



PALAIS ROYAL
RESTAURANT



ENTRÉES

Bouquet de mer en ravioles, caviar Daurenki Impérial et Criste marine	56
Herbes lactées, châtaignes confites au Château Chalon et noix	42
Riz croustillant aux artichauts poivrade et trévisse marinée	34
Poulpe au piment fumé, pommes grenaille caramélisées	42

PLATS

Cabillaud confit à l'huile d'argan, citron rôti et pousses d'épinard	48
Saint-Pierre de ligne, salsifis rôtis et poire au vermouth	62
Coquille Saint-Jacques, potimarron à l'amande et truffe blanche	88
Carré de porcelet grillé, carotte rôtie et jus à la réglisse	56
Ris de veau croustillant, artichauts poivrade et raisins blonds	68
Canette de Challans aux épices, oranges amères et basilic	64

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés	25
Pomme de huit heures à l'hibiscus, yaourt glacé à la vanille	19
Citron meringué, crémeux à la noix de coco	22
Gavotte au cacao, ganache Caraïbes et crème glacée au gingembre	24
Baba au rhum, chantilly légère et glace à la vanille	19

MENU DÉGUSTATION

152 €

L'œuf de mon enfance



Herbes lactées, châtaignes confites au Château Chalon 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



Canette de Challans aux épices, oranges amères et basilic



Fraîcheur d'agrumes



Pomme de 8 heures, sirop à hibiscus, yaourt glacé 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