



PALAIS ROYAL  
RESTAURANT



# ENTRÉES

Bouquet de mer en ravioles, caviar Daurenki Impérial et Criste marine	56
Herbes lactées, morilles confites au Château Chalon	48
Riz croustillant aux artichauts violets 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, asperges blanches rôties aux sucs d'agrumes	66
Homard Bleu, pappardelle et morilles au vin jaune	88
Selle d'agneau caramélisé aux agrumes, petits pois et pistache	59
Ris de veau croustillant, artichauts poivrade et raisins blonds	68
Longe de veau de lait rôti, asperges blanches et pignons de pin	72

---

---

## FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés	27
Pomme de 8 heures au sirop d'hibiscus, yaourt glacée à la vanille	22
Citron meringué, crémeux à la noix de coco	22
Gavotte au cacao, ganache Caraïbes et crème glacée au gingembre	22
Café-praliné noisette, glace à la crème épaisse	22

---

---

# MENU DÉGUSTATION

152 €

L'œuf de mon enfance

•

Herbes lactées, morilles confites au Château Chalon

•

Poulpe au piment fumé, pommes grenaille caramélisées

•

Riz croustillant aux artichauts violets et trévisse marinée

•

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

•

Longe de veau de lait rôti, asperges blanches et pignons de pin

•

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