

MENU
DES
JEUDIS JAZZ

L'oeuf de mon enfance

•

Noix de veau mariné au citron et cumin,
aubergine fumée

ou

Fines ravioles au Crabe Royal,
consommé d'été à la verveine

•

Saint Pierre de ligne confit à l'huile d'olive,
girolles et brocoli,
lait d'amande aux herbes

ou

Poulette de Bresse rôtie, haricots verts
caramélisés et sauce au miso rouge

•

Framboises à l'infusion d'hibiscus,
yaourt glacé à la vanille

ou

Gavotte à la fraise-rhubarbe,
crème glacée à la pistache de Sicile

The egg of my childhood

•

Marinated veal with lemon and cumin,
smoked eggplant

or

King Crab raviolis,
summer broth and verbena

•

Candied John Dory in olive olive,
chanterelles and broccoli,
herb almond milk

or

Roasted Bresse poultry, caramelized green
beans and red miso sauce

•

Raspberries infused in hibiscus syrup,
vanilla yogurt ice cream

or

Gavotte biscuit with strawberries
and rhubarb, Sicilian pistachio ice cream



110 Galerie de Valois
75001 Paris
www.restaurantdupalaisroyal.com
T. 01 40 20 00 27

SERVICE VOITURIER
41/43 rue de Valois