



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 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, cèleri au four et vin du Jura	62
Noix de Saint-Jacques, potimarron à l'amande et truffe noire	88
Carré de porcelet grillé, carotte rôtie et jus à la réglisse	56
Ris de veau doré, artichauts violets 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
Clémentine feuille, glace au marron et fromage blanc	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 violets et trévisse marinée



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