



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 www.restaurantdupalaisroyal.com