



PALAIS ROYAL
RESTAURANT



ENTRÉES

Bouquet de mer en ravioles, caviar Daurenki Impérial et Criste marine	56
Herbes lactées, châtaignes et noix confites au Château Chalon	48
Riz croustillant aux artichauts violets et trévisse marinée	34
Poulpe au piment fumé, pommes grenaille caramélisées	42
Saumon d'Ecosse cuit au sel, lentilles vertes du Puy au sésame et à l'orange	38

PLATS

Cabillaud confit à l'huile d'argan, citron rôti et pousses d'épinard	48
Sole de petit bateau, chou-fleur rôti au citron et noisettes	66
Saint-Jacques juste saisies, tortellini de topinambour et truffe noir, sauce au vin jaune	88
Canard de Challans aux épices, betterave rouge et coing	59
Noix de ris de veau dorée, salsifis et raisins blonds	68
Filet de veau de lait, endive à l'orange amer, sauce Périgourdine	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, châtaignes et noix 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

•

Canard de Challans aux épices, betterave rouge et prune

•

Fraîcheur d'agrumes

•

Pomme de 8 heures au sirop d'hibiscus, yaourt 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