



PALAIS ROYAL
RESTAURANT



ENTRÉES

Bouquet de mer en ravioles, caviar Daurenki Impérial et Criste marine	58
Herbes lactées, châtaignes et noix confites au Château Chalon	49
Riz croustillant aux artichauts violets et trévisse marinée	36
Poulpe au piment fumé, pommes grenaille caramélisées	45

PLATS

Cabillaud confit à l'huile d'argan, citron rôti et pousses d'épinard	50
Sole de petit bateau, chou-fleur rôti au citron et noisettes	68
Saint-Jacques juste saisies, tortellini de topinambour et truffe noir, sauce au vin jaune	89
Canard de Challans aux épices, betterave rouge et coing	64
Noix de ris de veau dorée, salsifis et raisins blonds	69
Filet de veau de lait, endive à l'orange amer, sauce Périgourdine	76

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

162 €

Accords mets & vins 100 €

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