



PALAIS ROYAL
RESTAURANT



ENTRÉES

BOUQUET DE MER EN RAVIOLES <i>Caviar Daurenki Impérial et Criste marine</i>	58
HERBES LACTÉES <i>Girolles et noix confites au Château Chalon</i>	49
RIZ CROUSTILLANT <i>Crémeux de parmesan artichauts violets et trévisse marinée</i>	36
POULPE AU PIMENT FUMÉ <i>Pommes grenaille caramélisées</i>	45

PLATS

CABILLAUD CONFIT A L'HUILE D'ARGAN <i>Citron rôti et pousses d'épinard</i>	50
TURBOT COTIER CUIT MEUNIÈRE <i>Choux fleur rôtis, crémeux de maïs</i>	68
GROSSES LANGOUSTINES JUSTE SAISIES <i>Petits pois, girolles et lait d'amande aux herbes</i>	94
CANARD DE CHALLANS AUX EPICES <i>Fenouil, sauce à l'orange et kumquat</i>	64
NOIX DE RIS DE VEAU DORÉE <i>Artichauts violets, câpres et raisins blonds</i>	69
SELLE D'AGNEAU ROTI <i>Cannelloni aux herbes, girolles et yaourt de brebis</i>	76

FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES AFFINES <i>Sélection de Marie Quatrehomme</i>	27
FRAMBOISES ET RHUBARBE <i>Sirop d'hibiscus, yaourt glacée à la vanille</i>	22
CITRON MERINGUE <i>Crèmeux à la noix de coco</i>	22
MILLEFEUILLE CAMELISE <i>Fraises et crème à la fleur de sureau</i>	22
CAFE-PRALINE NOISETTE <i>Glace à la crème épaisse</i>	22

MENU DÉGUSTATION

162 € (Accords mets & vins 262 €)

L'ŒUF DE MON ENFANCE

•

HERBES LACTEES

Girolles et noix confites au Château Chalon

•

POULPE AU PIMENT FUME

Pommes grenaille caramélisées

•

RIZ CROUSTILLANT

Artichauts violets et trévisse marinée

•

CABILLAUD CONFIT A L'HUILE D'ARGAN

Citron rôti et pousses d'épinard

•

CANARD DE CHALLANS AUX EPICES

Fenouil, sauce à l'orange et kumquat

•

FRAICHEUR D'AGRUMES

•

FRAMBOISES ET RHUBARBE

Sirop d'hibiscus, yaourt glacée à la vanille



E V O K

110 Galerie de Valois - Paris 1^{er}
Valet service au 41/43 rue de Valois
Tél. : +33 (0)1 40 20 00 27
contact@restaurantdupalaisroyal.com
restaurantdupalaisroyal.com