



PALAIS ROYAL
RESTAURANT



ENTRÉES

BOUQUET DE MER EN RAVIOLES <i>Caviar Daurenki Impérial et Criste marine</i>	59
HERBES LACTÉES <i>Châtaignes et girolles confites au Château-Chalon</i>	50
RIZ CROUSTILLANT <i>Crémeux de parmesan, topinambours et poires</i>	37
POULPE AU PIMENT FUMÉ <i>Pommes grenailles caramélisées au jus de pois chiche</i>	46

PLATS

CABILLAUD CONFIT À L'HUILE D'ARGAN <i>Citron rôti et pousses d'épinard</i>	52
TURBOT CÔTIER CUIT MEUNIÈRE <i>Chou fleur rôti, crémeux de maïs</i>	69
SAINT JACQUES À LA TRUFFE NOIR <i>Tortellini à l'amande douce et bisque de potiron</i>	95
CANARD DE CHALLANS AUX ÉPICES <i>Betterave rouge, coing</i>	65
NOIX DE RIS DE VEAU DORÉE <i>Salsifis, câpres et raisins blonds</i>	70
AGNEAU DE LAIT RÔTI <i>Artichauts violets caramélisés, gnocchis à la truffe</i>	77

FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS	28
<i>Sélection de Marie Quatrehomme</i>	
POMME DE 8 HEURES	22
<i>Sirop d'hibiscus, yaourt glacé à la vanille</i>	
CITRON MERINGUE	22
<i>Crèmeux à la noix de coco</i>	
GAVOTTE AU CACAO	22
<i>Ganache Caraïbes et crème glacée au gingembre</i>	
CAFÉ-PRALINÉ NOISETTE	22
<i>Glace à la crème épaisse</i>	

MENU DÉGUSTATION

162 € (Accords mets & vins 100 €)

L'ŒUF DE MON ENFANCE

•

HERBES LACTÉES

châtaignes et girolles confites au Château-Chalon

•

POULPE AU PIMENT FUMÉ

Pommes grenaille caramélisées

•

RIZ CROUSTILLANT

Crèmeux de parmesan, topinambours et trévisse marinée

•

CABILLAUD CONFIT À L'HUILE D'ARGAN

Citron rôti et pousses d'épinard

•

CANARD DE CHALLANS AUX ÉPICES

Betterave rouge et coing

•

FRAÎCHEUR D'AGRUMES

•

POMME DE 8 HEURES

Sirop d'hibiscus, yaourt glacé 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