

PALAIS ROYAL
RESTAURANT
PARIS

AUTOMNE 2021

PARTAGE

Feta | Herbes | Tarama | Œuf

ENTRÉES

Langoustine Kale Butternut Gingembre	63
Saint Jacques Oseille Pomme Verte Endive	55
Brocoli Citron Verveine Caviar	57

PLATS

Sole Safran Coco de Paimpol Kaffir	66
Homard Maïs Chou-Fleur Citronnelle	94
Agneau de Lait Artichaut Origan Pois Chiche	72
Porcelet Prune Oignon Moutarde	64

DESSERTS

Figue Sureau Vanille	24
Baba Rhum Café	24
Poire Chocolat Noisette	24

MENU
DÉGUSTATION
180 €

PARTAGE

Feta | Herbes | Tarama | Œuf

Brocoli | Citron | Verveine | Caviar

Homard | Maïs | Chou-Fleur | Citronnelle

Sole | Safran | Coco de Paimpol | Kaffir

Agneau de lait | Artichaut | Origan | Pois Chiche

Citron | Shiso vert | Tagete

Figue | Sureau | Vanille

ACCORDS
METS & VINS
100 €

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives à table

MENU DÉJEUNER

75 €

ENTRÉE | PLAT | DESSERT

PARTAGE

Feta | Herbes | Tarama | Œuf

Brocoli | Citron | Verveine | Gwell
Gambas | Kale | Butternut | Gingembre

Lotte | Safran | Coco de Paimpol | Kaffir
Canard | Prune | Oignon | Moutarde

Baba | Rhum | Café
Poire | Chocolat | Noisette

*Toutes nos viandes sont d'origine française.
Tous nos prix sont nets et exprimés en euros.*

COCKTAILS

Suze Absinthe Citron Mélisse	25
Pisco Apérol Rose Timut	28
Bourbon Noisette Agrumes Blanc d'Oeuf	25
Cognac Maury Prune Sucre Roux	28
Fleur d'Oranger Thé Noir Gingembre	15

PALAIS ROYAL
RESTAURANT
PARIS