

PALAIS ROYAL
RESTAURANT
PARIS

AUTOMNE 2021

PARTAGE

Feta | Herbes | Tarama | Œuf

ENTRÉES

Langoustine Kale Butternut Gingembre	59
Saint Jacques Oseille Pomme Verte	50
Brocoli Citron Verveine Caviar	55

PLATS

Sole Safran Coco de Paimpol Kaffir	66
Homard Maïs Chou-Fleur Citronnelle	88
Agneau de Lait Artichaut Origan Pois Chiche	72
Porcelet Prune Oignon Moutarde	64

DESSERTS

Figue Sureau Vanille	22
Baba Rhum Cacao Fleur de Lait	22
Fruits Rouges Pistache Menthe	22

PALAIS ROYAL

RESTAURANT

PARIS

MENU
DÉGUSTATION

165 €

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

60 €

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 | Cacao | Fleur de Lait
Fruit Rouge | Pistache | Menthe

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

COCKTAILS

Suze Absinthe Citron Mélisse	21
Tequila Pamplemousse Lavande Timut	24
Chartreuse Vermouth Concombre Sésame	21
Gin Mastic Gran Classico Bitter Lillet Blanc	24
Fleur d'Oranger Thé Noir Gingembre	12

PALAIS ROYAL
RESTAURANT
PARIS