

**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*

## 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