

PALAIS ROYAL
RESTAURANT
PARIS

HIVER 2022

PARTAGE

Feta | Herbes | Tarama | Œuf

ENTRÉES

Langoustine Kale Butternut Gingembre	70
Saint Jacques Oseille Pomme Verte Endive	64
Brocoli Citron Verveine Caviar	66

PLATS

Sole Safran Courge Kaffir	75
Bar Truffe noire Céleri Estragon	103
Agneau de Lait Artichaut Origan Pois Chiche	80
Porcelet Coing Oignon Moutarde	73

DESSERTS

Pomme Sureau Vanille	26
Baba Rhum Café	26
Poire Chocolat Noisette	26

PALAIS ROYAL

RESTAURANT

PARIS

MENU
DÉGUSTATION
215 €

PARTAGE

Feta | Herbes | Tarama | Œuf

Brocoli | Citron | Verveine | Caviar

Homard | Truffe noire | Céleri | Estragon

Sole | Safran | Courge | Kaffir

Agneau de lait | Artichaut | Origan | Pois Chiche

Citron | Tagete | Verveine

Pomme | Sureau | Vanille

ACCORDS
METS & VINS
125 €

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

MENU DÉJEUNER

95 €

ENTRÉE | PLAT | DESSERT

PARTAGE

Feta | Herbes | Tarama | Œuf

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

Lotte | Safran | Cource | Kaffir
Canard | Coing | 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