

**PALAIS ROYAL**  
**RESTAURANT**  
PARIS

## PRINTEMPS 2022

### PARTAGE

Feta | Herbes | Tarama | Œuf

### ENTRÉES

|   |    |
|---|----|
| Langoustine   Basilic   Broccolini        | 75 |
| Séριοle   Petit pois   Oseille            | 64 |
| Asperge verte   Citron   Mélisse   Caviar | 66 |

### PLATS

|   |     |
|---|-----|
| Sole   Safran   Asperge blanche   Kaffir          | 77  |
| Homard   Maïs   Choux-fleurs   Citronnelle        | 105 |
| Agneau de Lait   Artichaut   Origan   Pois Chiche | 80  |
| Porcelet   Rhubarbe   Oignon   Moutarde           | 73  |

### DESSERTS

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Fraise   Sureau   Vanille   | 26 |
| Baba   Rhum   Café          | 26 |
| Poire   Chocolat   Noisette | 26 |

**PALAIS ROYAL**  
RESTAURANT  
PARIS

**MENU**  
**DÉGUSTATION**  
215 €

**PARTAGE**

Feta | Herbes | Tarama | Œuf

Asperge verte | Citron | Mélisse | Caviar

Homard | Maïs | Choux-fleurs | Citronnelle

Sole | Safran | Asperge Blanche | Kaffir

Agneau de lait | Artichaut | Origan | Pois Chiche

Citron | Tagete | Verveine

Fraise | 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

Asperge verte | Citron | Mélisse | Gwell  
Gambas | Basilic | Broccolini

Lotte | Safran | Asperge blanche | Kaffir  
Canard | Rhubarbe | Oignon | Moutarde

Baba | Rhum | Café  
Fraise | Sureau | Vanille

*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