

Le dîner Royal
Menu dégustation Pavillon de Paris

Dinner fit for a King
Tasting menu of Pavillon de Paris

Ris de Veau du Chef en amuse bouche

Chef's speciality: veal sweetbread hors d'oeuvre



L'assiette d'huitres chaude-froide de chez Rostan

Plate of oysters chaud froid à la French chef Rostan



Duo chaud-froid de foie gras et son pain d'épice

Foie gras chaud froid and gingerbread



Homard à la pomme rubinette, flambé au Calvados

Lobster with RubINETTE apples, flambéed with Calvados apple brandy



Coquilles Saint Jacques dorées en vis à vis, risotto à la tomate confite et julienne de poireaux à la truffe

Sea scallops pan-seared until golden, tomato confit risotto, and julienne of leeks flavoured with truffles



Sorbet de citron à la menthe fraîche parfumé à la Vodka

Lemon and fresh mint sorbet flavoured with vodka



Bar de ligne, émulsion au champagne et caviar de Jacques Pic

Line-caught bass, Champagne emulsion and Jacques Pic-style Aquitaine caviar



Chapon de Bresse parfumé à la truffe cuit à l'étouffée, jus aux morilles et gnocchis fondants au safran, gratin dauphinois de ma grand-mère et petits fagots de haricots verts

Capon from Bresse, served with stewed truffles and morel mushroom jus, accompanied by melt-in-your-mouth saffron gnocchi, old-fashioned Dauphinois-style slice potatoes baked with milk and gratinéed, and small bundles of green beans



Plateau de fromages affinés du maître fromager et sa farandole de pains au levain

Platter of assorted ripe cheeses from our master cheesemonger, served with large assortment of sourdough bread



Crêpes Suzette à la minute

Crêpes Suzette made to order



Tarte aux pistaches, fraises et rhubarbe, glace à la vanille aromatisée à la fève Tonka

Pistachio, strawberry and rhubarb tart, vanilla ice cream flavoured with Tonka beans



Mignardises

Assortment of miniature sweets