

# ZÉ BU LON

PALAIS-ROYAL

- MENU ZÉBULON (*Entrées, plats et desserts*)
- MENU DÉGUSTATION (*uniquement le soir pour l'ensemble de la table*)

- 45\*
- 65\*

## ENTRÉES

- *Maquereau mariné, purée de betterave, pomme, radis Red meat, tuile de sarrasin.*
- *Crème de chou-fleur, gambas, coco de Paimpol, groseilles, pickels de champignons.*
- *Tartare de veau, pêches jaunes, haricot vert et concombre, gelée de vinaigre de cidre et lait de noisette.*
- *Ris de veau poêlés, champignons marinés, terrine, purée de potimarron, graines de courge*
- *Oignon nouveau farci au parmesan et aubergine, pois sugar snap, champignons.*

- 16\*(+2)
- 15
- 17\*(+2)

## PLATS

- *Lotte, carottes et chou-fleur, pleurotes au beurre, sauce vin rouge.*
- *Cabillaud, purée de navet, palourde, poireaux, wakamé et émulsion coquillages.*
- *Pintade (suprême et haut de cuisse), girolles, purée de pois chiche, citron confit, crumble de fromages et sucrine snackée.*
- *Paleron de bœuf, aubergine rôtie, gombo, mousse de maïs, pickles radis et échalote, Umeboshi et miso.*
- *Palombe, chou farci, purée de cèleri rave, raisins et condiments, épeautre et jus d'abats au Cognac.*

- 14
- 32\*(+4)
- 27
- 27
- 28
- 32\*(+6)

( Le Chef vous propose également d'accompagner ses plats de Cèpes poêlés au beurre et persil pour un supplément de 8 € )

## DESSERTS

- *Poire, gelée de coing, crème de Châtaigne, sorbet poire et Gewurztraminer.*
- *Brillat-savarin crémeux, brioche feuilletée, figues et noix de macadamia.*
- *Moelleux chocolat, crème chocolat blanc, badiane, topinambours caramélisés sorbet cassis.*
- *Crèmeux au café et chocolat blanc, biscuit coco, pralin et noisette, compotée de passion, crème de coco et sorbet banane.*

- 12
- 14\*(+2)
- 12
- 12

# ZÉ BU LON

PALAIS-ROYAL

- MENU ZÉBULON (*Starters, main course and desserts*) • 45\*
- MENU DÉGUSTATION (*only for diner and for each customer*) • 65\*

## STARTERS

- *Marinated mackerel, beet puree, apple, red meat radish, and buckwheat crispy tile* • 16(+2)
- *Cauliflower cream, prawns, beans, redcurrant, mushrooms and vinegar.* • 15
- *Veal tartar, peaches, french beans and cucumber, jelly of vinegar and hazelnuts milk.* • 17 \*(+2)
- *Variety of perfumed tomatoes, cuttlefish stove, whelk and citrus sauce.* • 15
- *Stuffed spring onions, chervil mousse and spring vegetables.* • 14

## MAIN COURSES

- *Monkfish, mashed carrots and cauliflower, mushrooms and red wine sauce.* • 32 \*(+4)
- *Cod, turnip puree, clam, leeks, zucchini and shells sauce.* • 27
- *Guinea fowl, green beans, mushrooms «Girolles », cheese crumble, chickpea puree and lemon confit.* • 27
- *Beefchuck, roasted eggplant, corn mousse, okra, radish pickles and japanese plum.* • 28
- *Palombe, stuffed cabbage, mashed celery, puffed spelt and Cognac sauce.* • 32 \*(+6)

*(Chief recommend our Cèpes mushrooms with dishes for 8 €)*

## DESSERTS

- *Pear , quince jelly, chestnut cream and pear with Gewurztraminer wine sorbet.* • 12
- *Brillat-savarin « cheese cream » , figs, macadamia nut and puff pastry brioche .* • 14 \*(+2)
- *Soft chocolate cake, white chocolate cream, caramelized jerusalem artichokes and blackcurrant sorbet.* • 12
- *Creamy coffee and white chocolat, coconut biscuit, hazelnut praliné and banana sorbet.* • 12