ZÉBULON
PALAIS-ROYAL

• **MENU ZÉBULON** (Entrée, plat et dessert (ou fromage))	• **49**
• **MENU DÉGUSTATION** (Le soir jusqu'à 21h00 pour l'ensemble de la table)	• **69**

ENTRÉES

• Maquereau saisi, vinaigrette yuzu et poivre noir, céleri branche et tagetes.	• **16**
• Concombre et gin , mélisse, fromage frais et sorbet.	• **15**
• Asperges vertes de Provence, morilles au vin jaune et pousse de petit pois.	• **19 (+6)**
• Œuf parfait, mousse de courgette verte, ricotta et brunoise de courgette jaune.	• **15**

PLATS

• Ris de veau, artichauts à la barigoule garnis, jus de viande.	• **36(+6)**
• Cabillaud, mousseline de céleri, coques, salicorne et émulsion coquillage.	• **28**
• Poitrine de porc, oignon nouveau grillé, betterave en pickles et jeunes pousses.	• **28**
• Filet de canard, betteraves jaune, chiogga, blanche et vinaigre de framboise.	• **29**

FROMAGE

• Variétés de fromage *(selon arrivage)* et condiments.	• **15(+2)**

DESSERTS

• La verveine et la pomme , meringue, gel de verveine et sorbet Granny Smith.	• **12**
• Crémeux chocolat, biscuit moelleux, croustillant cacahuète et sorbet cacao.	• **14**
• Fraîcheur de pamplemousse, crème matcha et tuile d'amande croustillante.	• **12**

Prix en euros, taxes et service compris

ZÉBULON
PALAIS-ROYAL

C

• **MENU ZÉBULON** (Starter, main course and dessert (or cheese))	• **49**
• **TASTING MENU** (only for diner until 9pm and for each customer)	• **69**

STARTERS

• Mackerel garnished with yuzu vinaigrette, celery, black pepper and tagette herb.	• **16**
• Cucumber and gin with lemon balm and fresh cheese.	• **15**
• Green asparagus, morel with yellow wine and pea sprout.	• **19 (+6)**
•Perfect boiled egg, green zucchini mousse, ricotta and sliced yellow zucchini.	• **15**

MAIN COURSES

• Sweetbread with garnished artichokes "à la barigoule" and meat juice.	• **36 (+6)**
• Cod, mashed celery, lemon jelly, glasswort,shive and shellfish sauce.	• **28**
• Grilled belly pork, beetroot, spring onion and leaf salads.	• **28**
• Duck breast,sweet variety of beetroots with raspberry vinegar.	• **29**

CHEESE

• Varieties of cheeses *(according to arrival)* with condiments.	• **15 (+2)**

DESSERTS

• Verbena and green apple with meringue and Granny Smith sorbet.	• **12**
• Creamy chocolate ,soft cake, crispy peanut and cocoa sorbet.	• **14**
• Grapefruit freshness dessert, "matcha" tea cream and almond crispy tile.	• **12**

All taxes and service included