

BEST★  
RESTAURANTS  
PARIS



Cuisine gastronomique française

# LE LULLI

Grand hôtel du Palais Royal Paris - 4, rue de Valois - 75001 Paris - Métro : Palais Royal - Musée du Louvre | lelulli@ghrparis.com | www.grandhoteldupalaisroyal.com

Tél : 01 42 96 72 20



Responsable : Yohann Andrez / Directrice Générale : Léna Le Goff



Véritable petite perle hôtelière, le Grand Hôtel du Palais Royal réserve la surprise d'un remarquable restaurant au cadre pimpant et végétal signé Pierre-Yves Rochon. La carte du Lulli représente quant à elle une cuisine simple, de très bonne qualité, basée sur l'esprit des grands « classiques » et reflétant l'état d'esprit du Grand Hôtel du Palais Royal : un accueil chaleureux et décomplexé pour une expérience authentique et très à l'écoute.

Fermeture : soir - le midi : samedi, dimanche  
Capacité : 35 personnes



## VIN CONSEILLÉ CHÂTEAU DE BERNE TERRES DE BERNE

Un vin de tradition du domaine, Terres de Berne est un vin de la Provence authentique. Puissant et souple il est le parfait accord avec votre plat préféré.



### À LA CARTE

#### ENTRÉES

- Salade de coeurs de laitue, travaillée façon César
- Velouté de petits pois mentholé, ricotta poivrée
- Oeuf poché et asperges roses, vinaigrette au miel toutes fleurs
- Deam sum aux crevettes roses, sauce sweet Chili
- Ballotine de foie gras de canard au naturel, chutney d'abricot

#### PLATS

- Dos de cabillaud rôti au thym, wok de petits légumes au sésame
- Darne de saumon d'Ecosse cuisinée à l'oseille sauvage
- Risotto aux truffes noires
- Noix d'entrecôte Angus, purée de pommes de terre rattes beurée
- Navarin d'agneau printanier aux petits légumes

#### DESSERTS

- Sélection de fromages Mons, Meilleur Ouvrier de France 2000
- Tiramisù, crèmeux de mascarpone
- Tarte citron meringuée
- Précieux savarin aux fraises gariguettes
- Dôme chocolat pur Caraïbe au pralin

€	
	13.00
	15.00
	17.00
	18.00
	19.00
	24.00
	25.00
	27.00
	30.00
	32.00
	15.00
	11.00
	12.00
	14.00
	14.00