

# BEST★ RESTAURANTS PARIS

Les cartes & menus  
des meilleures tables parisiennes  
Automne-Hiver 2015



Cuisine gastronomique française

# LE LULLI

Tél : 01 42 96 72 20

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



**Chef :** Jean-Yves Bournot / **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. Une table distinguée, où le talentueux cuisinier Jean-Yves Bournot montre qu'il a bien retenu les leçons de ses illustres maîtres comme Grandard, Marx ou Alléno. Sa carte axée sur les produits de saison, ose avec bonheur d'exquises créations inattendues, dans une modernité de bon aloi. Une escale gourmande à privilégier !

**Fermeture :** samedi, dimanche  
**Capacité :** 40 personnes



## VIN CONSEILLÉ

PASCAL JOLIVET  
CLOS DU ROY

Le caractère du vin s'exprime librement avec un fruit exceptionnel. Le sol calcaire apporte une trame aromatique très typée, proche du terroir.



### À LA CARTE

#### ENTRÉES

- Collection de betteraves maraîchères cuisinées à l'orange, fin crèmeux au genièvre
- Tourte de gousse au ris de veau, jeunes légumes condimentés
- Gnocchi de pommes de terre rissolés aux cèpes, fritos de Comté et sauce au vin jaune
- Chartreuse de chou de Pontoise au foie gras de canard, royale de noix et jus gras
- Chaud froid de sole au Noilly Prat, quelques grains de caviar Oscière

#### PLATS

- Noix de coquille Saint-Jacques de plongée, cheveux d'ange aux truffes blanches du Piémont
- Effeuilé de cabillaud en vapeur d'algues iodées, crêpinette d'huîtres au chicon du Nord
- Poitrine de Culoiseau en Souvaroff, célerisotto aux truffes blanches de Joël
- Côte de veau du Limousin rôtie au sautoir, fricassée de grenailles aux cèpes (pour 2 pers./prix/pers.)

#### DESSERTS

- Plateau de fromage Mons
- Coeur de poire confit au caramel, râpée de fèves tonka
- Saint-Honoré tradition parisienne, quelques truffes noires de Bourgogne
- Biscuit moelleux chocolat Jivara et Sichuan
- Cristal de sucre Candy, pomme Granny Smith au naturel

### MENUS & FORMULES

- Formules déjeuner
- Menu dégustation

€  
17.00  
19.00  
22.00  
23.00  
25.00

37.00  
29.00  
31.00  
34.00  
33.00

15.00  
12.00  
15.00  
12.00  
14.00

de 39.00 à 46.00  
80.00