

Le Pastel Batignolles

*Suggestions des fêtes**

ENTRÉES

Foie gras de canard, brioche toastée, chutney de datte 19€

Saumon fumé, blinis, crème citronnée 18€

Huîtres fines de claire n°2, par 6 12€

Velouté de châtaignes, copeaux de foie gras, éclats de châtaignes 16€

PLATS

Bœuf Wellington, jus de bœuf truffé, makis de pommes de terre 36€

Saint-Jacques snackées, tagliatelles de légumes, bisque de corail aux herbes fraîches 31€

Médaille de lotte cuit basse température, crème de chorizo, risotto de riz noir 28€

Poulpe grillé, polenta croustillante, coulis de piquillos, chorizo grillé 26€

Risotto de coquillettes à la truffe, jambon blanc, comté, jus de volaille à la crème de truffe 24€

Entrecôte de bœuf, sauce béarnaise, frites maison 32€

Ballottine de volaille au foie gras, pommes dauphines au comté, jus corsé au thym 29€

FROMAGE

Trilogie de fromages : Sainte-maure-de-touraine, Saint-Nectaire, Camembert 12€

DESSERTS

Coeur coulant au chocolat 70 %, crème anglaise au sésame noir, crumble cacao 12€

Bûche mangue coco, crème anglaise Piña Colada 14€

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier 11€

Tarte tatin façon grand-mère, crème fraîche d'Isigny 12€



RÉSERVER

**Les suggestions des fêtes vous sont proposées du 24 décembre à 18h jusqu'au soir du 25 inclus, puis du 31 décembre à 18h jusqu'au soir du 1er janvier inclus.*

★ ★ ★
★ **Le Pastel Batignolles**
Suggestions for the festive season★

STARTERS

Duck foie gras, toasted brioche, date chutney 19€

Smoked salmon, blinis, lemony cream 18€

“Fines de claire n°2” oysters, per 6 12€

Chestnut velouté, foie gras shavings, chestnut slivers 16€

MAIN DISHES

Beef Wellington, truffled beef jus, potato makis 36€

Snacked scallops, vegetable tagliatelle, coral bisque with fresh herbs 31€

Low-temperature monkfish medallion, chorizo cream, black rice risotto 28€

Grilled octopus, crisp polenta, piquillo coulis, grilled chorizo 26€

Shell pasta risotto with truffle, white ham, comté cheese, poultry jus with truffle cream 24€

Beef entrecôte, béarnaise sauce, homemade fries 32€

Ballottine of poultry with foie gras, pommes dauphines with comté, thyme jus 29€

CHEESE

Trilogy of cheeses: Sainte-maure-de-touraine, Saint-Nectaire, Camembert 12€

DESSERTS

70% chocolate flowing heart, black sesame custard, cocoa crumble 12€

Mango-coconut log, Piña Colada custard 14€

Crêpes Suzette flambée with Grand Marnier 11€

Grandma's tart tatin, Isigny crème fraîche 12€



BOOK A TABLE

**Holiday suggestions are available from December 24th at 6pm to the evening of December 25th, then from December 31st at 6pm to the evening of January 1st.*