

PARADIS LATIN

Menu Eiffel

MENU PRINTEMPS-ÉTÉ 2026 SIGNÉ GUY SAVOY

Entrées

**Les deux pâtés en croûte « volaille-veau » pistaches et moutarde,
le chou-fleur en condiment et gelée concassée**

Volaille fermière et poitrine de veau en croûte.

Deux versions, une aux pistaches et l'autre moutarde et estragon.

Purée de chou-fleur, pickles de graines de moutarde, feuille de moutarde et gelée de volaille concassée

ou

Les couleurs de saumon, du Paradis Latin

Gelée de carottes, crème de cresson, purée de carottes, dés de saumon gravlax,
sabayon citron jaune et œufs de saumon

ou

« Tomate-Pastèque », burrata, huile de basilic et focaccia

Tartare de tomates anciennes, fine gelée de jus de pastèque et jus de gingembre,
burrata, huile d'olive au basilic et pain focaccia aux olives et tomates

Plats

Saumon à l'asiatique en aigre-doux

Saumon cuit à l'unilatérale, servi avec du riz basmati mélangé avec edamame, shiitakés et cébettes.

Sauce miso rouge, ponzu et mirin

ou

Coquelet aux épices, pommes grenailles confites sauce à la diable

Coquelet cuit avec des épices (coriandre, graines de moutarde, basilic),

pommes grenailles confites et rôties au beurre (ail en chemise et thym),

sauce diable (échalotes, vinaigre, poivre mignonnette, tomates, jus de volaille et estragon)

ou

Les légumes du « maraîcher », un œuf parfait et bouillon infusé aux olives

Tomates confites, mini carottes, mini poireaux, courgettes jaunes et vertes, mini fenouils,
haricots verts, pointes d'asperges, pois gourmands, parmentier aux herbes, bouillon de légumes

Desserts

Un baiser « choco-vanille »

Biscuit chocolat, praliné feuillantine, mousse au chocolat noir 70 %, insert vanille

ou

Pamplemousse-Thé

Suprêmes de pamplemousse pris dans une gelée d'orange,

sauce pamplemousse-thé, crème glacée au thé Earl Grey et crumble