

PARADIS LATIN

Menu Prestige

MENU PRESTIGE PRINTEMPS-ÉTÉ 2026 SIGNÉ GUY SAVOY

Entrées

Foie gras de canard, « rhubarbe-céleri » comme un ketchup, pain toasté

Foie gras cuit en terrine avec du vin moelleux, servi avec une compotée de rhubarbe parfumée au paprika et céleri cru râpé, chips de pain

ou

Cocotte d'œuf bio, sot-l'y-laisse et pointes d'asperges vertes

Œuf bio au plat, sot-l'y-laisse confits, asperges vertes et shiitakés à la crème de persil, servi avec un toast de pain grillé

ou

Avocat, gambas et fruit de la passion, émulsion coco

Tartare de gambas au fruit de la passion, guacamole d'avocat, vinaigrette passion, siphon « coco-piment d'Espelette » tuile encre de seiche

Plats

Épaule d'agneau croustillante, aubergines confites, jus pointu « oignon rouge-menthe »

Épaule d'agneau confite et fondante aux aromates (olives, cumin et ail), roulée dans la pâte filo, caviar d'aubergines au miso, aubergines graffiti confites, jus d'agneau, oignons rouges et menthe fraîche

ou

Cabillaud toutes saveurs, beurre blanc au citron vert

Dos de cabillaud poêlé à l'huile d'olive, chapelure d'herbes et fruits secs (chapelure, huile d'olive, raisin sec, abricot sec, ciboulette, persil et sauge), accompagné de salade sucrine, concombre et pois gourmands, graines de sésame noir et beurre blanc au jus de citron vert

ou

Le Wellington de veau du Paradis Latin

Filet de veau, duxelles de champignons de Paris, pomme de terre écrasée, feuilletage qui enferme le tout. Cuit au four, servi avec un jus de veau au porto

Desserts par Pierre Hermé

Montebello

Crème de mascarpone à la pistache, pistaches caramélisées, pâte à sablé Infiniment Pistache, coulis de fraise / coulis de framboise, fraises fraîches / framboises fraîches, sorbet à la fraise / sorbet à la framboise, biscuit macaron

ou

Plaisir Intense

Initiation de goûts, de textures et de températures autour du Chocolat Bélize et de l'Amande

Crème onctueuse et crème chantilly au chocolat Bélize, pâte à sablé Infiniment Chocolat, sauce froide au chocolat Bélize, amandes caramélisées, croustillant au chocolat noir, biscuit mousse au chocolat, chocolat Bélize