PARADIS LATIN
CABARET

entrées

Terrine de foie gras, condiment « oignon rouge - framboise »

Foie gras cuit en terrine avec vin moelleux et poivre de Kampot rouge,
servi avec un condiment d'oignon rouge et framboise, pain toasté

ou

Tian de daurade en fine gelée de citron, légumes bonne bouille

Emincé de daurade royale cuit dans une nage parfumée au citron « Cédron » gélifié.
Accompagné de chou fleur, carotte, fenouil, courgette jaune et tomates grappes confites.
Une vinaigrette bouillabaisse à l'aïoli en finition

ou

Ombrine et avocat « lait de coco-citron vert »

Fond d'assiette gelée de jus de pomme et gingembre, guacamole d'avocat, ceviche de poisson.
Assaisonnement au citron vert et piment d'Espelette, mousseux de lait coco
et tuile à l'encre de seiche

Plats

Dos de cabillaud, basilic, tomate rôtie et sauce vierge

Dos de cabillaud cuit aux herbes, tomate confite au balsamique,
sauce vierge « herbe-piquillos », grenade et oignons rouges rôtis en finition

ou

Noix de lotte en panure d'herbes, gratin de riz « safran-petits pois »

Médaillons de lotte rôtis en croûte d'herbes,
servis sur un gratin de riz basmati au safran et petits pois, jus de lotte au safran

ou

Le Wellington de veau du Paradis Latin

Filet de veau, duxelles de champignons de Paris, cecina (jambon de bœuf),
pommes de terre écrasées parfumées à la truffe noire, feuilletage qui enferme le tout.
Cuit au four, servi avec un jus de veau au porto

Desserts par Pierre Hermé

Céleste « Fraise Rhubarbe Fruit de la Passion »

Pâte briochée imbibée au sirop au fruit de la Passion, à l'orange et au rhum blanc,
crème de mascarpone au fruit de la Passion, confit de rhubarbe, sorbet à la fraise, fraises

ou

Ouréa

« Initiation de goûts, de textures et de températures autour de la noisette et du yuzu »

Crème onctueuse légèrement pistachée, biscuit noisette, Gianduja croustillant à la noisette,
biscuit mousseux à la noisette, glace à la noisette, tuiles aux noisettes caramélisées

Menu Printemps/Été 2022 - Signé Guy Savoy, chef 3*
Spring/Summer menu 2022 – Signed by Guy Savoy, 3 chef*