PARADIS LATIN CABARET

Menu

entrées

Terrine de foie gras, condiment « butternut-kumquat », melba de pain

Foie gras cuit en terrine avec vin moelleux et poivre de kampot rouge,
servi avec une purée de butternuts et kumquats confits, chips de pain

ou

Œuf cocotte, châtaignes et émulsion truffée

Œuf bio cocotte, champignons et châtaignes, bouillon de poule infusé de truffe blanche

ou

Tourteau-Avocat en fine gelée de crustacés, tuile à l'encre de seiche

Rémoulade de tourteau-avocat, gelée de crustacé en voile, pomme granny Smith,
mélange de cress : shizo, radis cress et fleurs de pensée

Plats

Dos de lieu jaune aux épices douces, topinambour,
beurre blanc infusé de coriandre, saveur torréfiée

Dos de lieu jaune cuit avec un mélange d'épices, topinambour fondant, beurre blanc à la graine de coriandre et poudre de café. Grué cacao torréfié en finition

ou

Médaillons de lotte, légumes et safran « comme une bourride »

Médaillons de lotte cuits à l'huile d'olive et safran, pommes de terre grenaille et poireau fondant, pois gourmands, pak choi snacké, soupe de poisson liée à l'aïoli

ou

Le Paradis Wellington « servi-saignant »

Filet de bœuf, duxelles de champignons de Paris, cecina (jambon de bœuf),
feuilletage qui enferme le tout. Cuit au four, servi saignant, jus de bœuf au porto

Desserts par Pierre Hermé

Infiniment Citron par Pierre Hermé

Crème au citron, chair de citron à vif, citron confit, crème légère au citron, sablé au citron, gelée de citron, glace au citron, biscuit macaron

Ou

Plaisir Sucré par Pierre Hermé

Initiation de goûts, de textures et de températures autour du chocolat au lait et de la noisette

Menu Automne/Hiver 2023-2024 – Signé Guy Savoy

PARADIS LATIN · 28 RUE DE CARDINAL LEMOINE. 75005 PARIS
01 43 25 28 28 · WWW.PARADISLATIN.COM