

MENU GUSTAVE EIFFEL

ENTRÉES

Pressé de volaille, céleri et foie gras de canard

Suprême de volaille, céleri boule et foie gras de canard cuits comme une terrine, vinaigrette, pain toasté, germes de poireaux

OU

Le colors Paradis

Crème raifort, saumon fumé, purée de brocolis, œufs de saumon et sabayon citron

OU

Velouté de lentilles, saveur « potimarron-noisette »

PLATS

Saumon façon « Koulibiac », beurre blanc au gingembre

Filet de saumon cuit à l'étouffée en pâte feuilletée, riz, épinards et œufs bio

OU

Une blanquette de veau au Paradis

Doux et long mijoté de paleron de veau, jus crémé et légumes de saison

OU

Multicolore de légumes, œuf parfait et parmesan

Légumes chauds (purée d'artichauts, carottes multicolores, betterave jaune, tomates confites, poireaux, radis multicolores, navets). Un œuf bio cuit à 64°, une belle tuile de parmesan et ciboulette

DESSERTS

La pomme d'amour

Brunoise de pommes caramélisées en trompe l'œil d'une pomme d'amour à la robe rouge

OU

Nuage « chocolat-thé »

Mousse légère au chocolat et bavaroise thé Earl Grey

*Menu Automne/Hiver 2022/2023 – Signé Guy Savoy, chef 3**

PARADIS LATIN · 28 RUE DE CARDINAL LEMOINE. 75005 PARIS

01 43 25 28 28 · WWW.PARADISLATIN.COM