

EIFFEL MENU

STARTERS

Two pâtés en croûte “poultry-veal” with pistachio and mustard, cauliflower condiment and jelly

Free-range poultry pâté and veal breast in pastry crust, offered in two versions: one with pistachios and the other with mustard and tarragon. Served with cauliflower purée, mustard seed pickles, mustard leaf, and crushed poultry jelly

or

Salmon in Colors, Paradis Latin Style

Carrot jelly, watercress cream, carrot purée, diced gravlax salmon, lemon sabayon, and salmon roe

or

“Tomato-Watermelon,” burrata, basil oil, and focaccia

Tartare of heirloom tomatoes, delicate jelly of watermelon and ginger juice, burrata, basil-infused olive oil, and focaccia with olives and tomatoes

MAIN COURSES

“Koulibiac” style salmon, white butter sauce ginger infusion

Salmon fillet, rice, spinach and organic eggs baked in puff pastry

or

Spiced coquelet, confit baby potatoes, and devil’s sauce

Coquelet (young rooster) cooked with spices (coriander, mustard seeds, basil, salt, and pepper), served with baby potatoes confit and roasted in butter (with garlic in its skin and thyme). Accompanied by devil’s sauce (shallots, vinegar, crushed pepper, tomato, poultry jus, and tarragon)

or

Multicolored vegetables, slow-cooked egg and parmesan

Cooked vegetables: mashed artichoke, multicolored carrots, yellow beets, candied tomatoes, leeks, multicolored radishes, and turnips. An organic egg cooked at 64°, a delicate parmesan crisp and chive

DESSERTS

French Kiss

Light bergamot-flavored ganache, raspberry insert, and red glaze

or

Grapefruit-Tea

Grapefruit supreme set in orange jelly, grapefruit tea sauce, Earl Grey tea ice cream, and crumble

½ water, ½ red wine*, ½ champagne*

Spring/Summer Menu 2025 – Signed by Guy Savoy

MENU EIFFEL

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.

*Servi avec une 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 façon « Kouloubiac », beurre blanc au gingembre

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

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 mignonette, tomates, jus de volaille et estragon)*

OU

Multicolore de légumes, œuf parfait et parmesan

*Légumes chauds : purée d'artichauts, betteraves jaunes, carottes multicolores, tomates confites,
poireaux, radis multicolores, navets. Un œuf bio cuit à 64°, une belle tuile de parmesan et ciboulette*

DESSERTS

French Kiss

Ganache montée, parfumée à la bergamote, insert framboise et glaçage rouge

OU

Pamplemousse-Thé

*Suprêmes de pamplemousse pris dans une gelée d'orange, sauce pamplemousse thé,
crème glacée au thé Earl Grey et crumble*

½ eau minérale – ½ vin rouge* – ¼ champagne*

Menu Printemps/Eté 2025 – Signé Guy Savoy