

EIFFEL MENU

STARTERS

« Paté en Croute », beetroot as a condiment

*Free-range poultry, veal breast, foie gras and pistachios in a shortbread crust,
served with a cooked beetroots tartare*

or

The Paradis Latin salmon's colors

*Carrot jelly, watercress cream, carrot puree, diced salmon Gravlax,
lemon sabayon and salmon eggs*

or

Pea soup and prawns with passion fruit

*Iced pea soup, organic prawn tartare and yellow zucchini,
seasoned with passion fruit*

MAIN COURSES

"Koulibiac" style salmon, white butter sauce ginger infusion

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

or

Chicken supreme casserole with lemongrass, candied vegetables and lemon balm

*Free-range poultry supreme, turnips, carrots, leeks, button mushrooms and baby onions.
Lemongrass and lemon balm sauce*

or

Multicolored vegetables, perfect egg and parmesan

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

DESSERTS

The rhubarb and orange blossom bow tie

Orange blossom diplomatic cream and rhubarb compote (gluten-free)

or

The "chocolate-raspberry" bicorne

Chocolate biscuit, feuillantine praline, raspberry confit and chocolate mousse

½ water, ½ red wine*, ½ champagne*

SPRING/SUMMER Menu 2024 – Signed by Guy Savoy

MENU EIFFEL

ENTRÉES

Le pâté en croûte « tout volaille-veau » à la pistache, la betterave en condiment

*Volaille fermière, poitrine de veau, foie gras et pistaches en croûte de pâte sablée,
servi avec un tartare de betteraves cuites*

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

Velouté de petits pois et gambas rafraîchi aux fruits de la passion

*Soupe glacée de petits pois, tartare de gambas bio et courgettes jaunes,
assaisonnés de fruits de la passion*

PLATS

Saumon façon « Koulibiac », beurre blanc au gingembre

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

ou

Cocotte de suprême de volaille à la citronnelle, légumes confits et mélisse

*Volaille fermière, navets, carottes, poireaux, champignons de Paris et oignons grelots.
Sauce parfumée à la citronnelle et feuille de mélisse*

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

Le nœud-papillon rhubarbe et fleur d'oranger

Crème diplomate à la fleur d'oranger et compotée de rhubarbe (sans gluten)

ou

Le bicorne « chocolat-framboise »

Biscuit chocolat sans farine, praliné feuillantine, confit framboise et mousse chocolat

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

Menu Printemps/Eté 2024 – Signé Guy Savoy