

EIFFEL MENU

STARTERS

Butternut-chestnut “Pâté en Croûte”, cauliflower with mustard condiment
*Free-range poultry and veal breast, butternut squash and chestnuts in a shortcrust pastry,
served with cauliflower purée, pickled mustard seeds, and mustard leave*

or

Salmon in Colors, Paradis Latin Style
*Carrot jelly, watercress cream, carrot purée, diced gravlax salmon,
lemon sabayon, and salmon roe*

or

Saint-Germain soup, “onion-grilled bread” emulsion, dried beef and Comté Crisp
*Split pea soup, onion purée and grilled bread cream,
dried beef shavings, and crispy Comté cheese*

MAIN COURSES

“Kouloubiac” style salmon, white butter sauce ginger infusion
Salmon fillet, rice, spinach and organic eggs baked in puff pastry

or

Quail, stuffed cabbage with vegetables and foie gras, poultry jus with grapes
*Half-deboned quail cooked, green cabbage leaves stuffed with vegetables and foie gras,
served with poultry jus and grapes*

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

French Kiss

*Autumn flavors with chestnut mousse and candied chestnut pieces,
pear and Timut pepper filling, on a gluten-free biscuit*

or

Grapefruit-Tea

Grapefruit supreme set in orange jelly, grapefruit tea sauce, Earl Grey tea ice cream, and a crispy tuile

½ water, ½ red wine*, ½ champagne*

Autumn/Winter Menu 2024 – Signed by Guy Savoy

MENU EIFFEL

ENTRÉES

Le pâté en croûte « butternut-châtaignes », le chou-fleur en condiment de moutarde

Volaille fermière, poitrine de veau, butternut et châtaignes en croûte de pâte sablée, servi avec une purée de chou-fleur, pickles de graines de moutarde et feuille de moutarde

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

Potage Saint-Germain, émulsion « oignon-pain grillé », bœuf séché et tuile de comté

Potage de pois cassés, purée d'oignons et pain grillé à la crème, copeaux de bœuf séché, tuile dentelle de comté

PLATS

Saumon façon « Kouloubiac », beurre blanc au gingembre

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

ou

Caille, chou vert farcie « légumes-foie gras », jus de volaille et raisins

Demi-caille désossée cuite sur la peau, feuille de chou vert farcie de légumes (céleri, carotte, chou vert, raisin et foie gras), servie avec un jus de volaille aux raisins

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

Saveur automnale, mousse marron et éclat de marron confit, insert poire et poivre de timut, sur un biscuit (sans gluten)

ou

Pamplemousse-Thé

Suprêmes de pamplemousse pris dans une gelée d'orange, sauce pamplemousse - thé crème glacée au thé Earl Grey et sa tuile croustillante

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

Menu Automne/Hiver 2024 -2025 – Signé Guy Savoy