

MENU PRESTIGE

ENTRÉES

Le foie gras en fleur de Paradis

*Foie gras en forme de fleur, salade de chou pointu à la mélasse de grenade,
piment d'Espelette et pain au levain toasté*

ou

Daurade et légumes de printemps comme un ceviche

*Dés de daurade assaisonnés au lait de coco, piment d'Espelette, citron vert et huile d'olive,
accompagnés de choux fleur, champignons et poireaux assaisonnés à la coriandre*

ou

Tourteau-Avocat en fine gelée de crustacé, 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 cabillaud en panure d'herbes, tomate rôtie et sauce vierge

*Dos de cabillaud cuit aux herbes, tomate confite au balsamique,
sauce vierge « herbe-piquillos », grenade et oignons rouges rôtis en finition*

ou

Médallions de lotte au curry vert, fregola sarda aux petits pois comme un risotto

*Médallions de lotte marinés au curry vert, pâte fregola sarda et petits pois cuisinés comme un risotto,
une pointe d'estragon, fumet de poisson au curry vert*

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

Montebello

*Crème onctueuse à la pistache, pistaches, crème chantilly à la pistache, pâte à sablé Infiniment
pistache, coulis de fraise, fraises fraîches, sorbet fraise, biscuit macaron*

Ou

Orphéo

*Crème onctueuse au chocolat Belize, crème chantilly à la noisette, pâte à sablé Infiniment chocolat,
sauce froide au chocolat Belize, noisettes caramélisées, praliné feuilleté noisette,
éclats de chocolat Belize*

Menu Printemps/Eté 2023 – Signé Guy Savoy