

PARADIS LATIN

Menu Eiffel

MENU AUTOMNE/HIVER 2025-2026 SIGNÉ GUY SAVOY

Entrées

Les deux pâtés en croûte « volaille-veau » pistache et moutarde, gelée concassée et chou-fleur en condiment

Pâté de volaille fermière et poitrine de veau en croûte.

Deux versions : une aux pistaches et l'autre à la moutarde et estragon

Servi avec une purée de chou-fleur, pickles de graines 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

Avocat et haddock, endives multicolores au jus de fruit de la passion

Coque d'avocat farcie : avocat, haddock poché, endive jaune et carmine, vinaigrette au jus de la passion, crème de haddock.

Plats

« Vol-au-vent » tout volaille, sauce poulette

Bouchée feuilletée, quenelles et sot-l'y-laisse de volaille, champignons boutons, trompettes de la mort, carottes et oignons liés avec une sauce volaille crémée.

ou

Cabillaud et patate douce comme une brandade

Brandade de cabillaud (pommes de terre, ail, cabillaud, lait, patate douce) épicée.

Gratinée au four avec de la chapelure et servie avec un morceau de cabillaud, sauce vierge (herbes, huile d'olive, balsamique) et chips de vitelotte.

ou

Potée de légumes, œuf parfait et bouillon saveur truffe blanche

Légumes d'automne, purée de topinambour, bouillon de légumes parfumé à la pâte de truffe blanche.

Desserts

Un baiser « chocolat-thé »

Biscuit chocolat, praliné feuillantine, mousse au chocolat noir 70%, insert thé Earl Grey.

ou

Mont paradis blanc

Éclats et crème de marron, glace vanille, chantilly vanille, meringue et cranberries.

PARADIS LATIN

Eiffel Menu

AUTOMN/WINTER MENU 2025-2026 SIGNED BY GUY SAVOY

Starters

Two poultry and veal "pâtés en croute" – pistachio and mustard variations, served with poultry jelly and cauliflower condiment

Free-range poultry and veal breast pâté baked in pastry.

Two versions: one with pistachios, the other with mustard and tarragon.

Accompanied by cauliflower purée, mustard seed pickles and crushed poultry jelly.

or

The Paradis Latin's salmon colors

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

or

Avocado and smoked haddock with multicolored endives

Avocado shell filled with avocado and poached haddock, yellow and red endives, passion fruit vinaigrette and haddock cream.

Main Courses

All-poultry « Vol-au-vent », poulette sauce

Puff pastry case filled with poultry quenelles, chicken oysters, button mushrooms, black trumpets, carrots and onions, all bound in a creamy poultry sauce.

or

Cod and sweet potato "brandade"

Traditional brandade (cod, potato, garlic, milk, sweet potato) with a touch of spice.

Gratinated with breadcrumbs, served with a cod fillet, sauce vierge (herbs, olive oil, balsamic) and vitelotte crisps.

or

Vegetable potée with perfect egg and white truffle broth

Autumn vegetables, Jerusalem artichoke purée, vegetable broth infused with white truffle paste.

Desserts

A "Chocolate-Tea" Kiss

Chocolate biscuit, praline feuillantine, 70% dark chocolate mousse, Earl Grey tea insert.

or

Mont Paradis Blanc

Chestnut cream and shards, vanilla ice cream, vanilla chantilly, meringue and cranberries.