

PARADIS LATIN

Menu Napoléon

MENU AUTOMNE/HIVER 2025-2026 SIGNÉ GUY SAVOY

Entrées

Terrine de foie gras, condiment « butternut-kumquat », melba de pain

Foie gras cuit en terrine avec vin moelleux et poivre de Kâmpôt rouge, servi avec une purée de butternut et kumquat confit, chips de pain.

ou

Velouté de haricots coco, Saint-Jacques « cruites » algues et citron, tuile au sarrasin

Potage de haricots coco, tartare de coquilles St-Jacques aux algues et jus de citron, huile de ciboulette et tuile de sarrasin.

ou

Œuf bio cocotte, champignons et sot-l'y-laisse, bouillon de poule, infusion de truffe noire

Œuf bio parfait, champignons de Paris, trompettes de la mort, pleurotes et pousses d'épinard, sot-l'y-laisse et bouillon de volaille parfumé à la truffe, servis avec un toast de pain grillé.

Plats

Saumon aux saveurs d'Asie en aigre-doux

Saumon cuit à l'unilatérale, servi avec du riz basmati, edamames, shiitakés et cébettes. Sauce réalisée avec du miso rouge (pâte de soja), sauce punzu (sauce soja et jus de yuzu) et mirin (vinaigre sucré asiatique), shiso pourpre.

ou

Marmite de lotte et légumes au lait de coco et curry vert

Médallions de lotte cuits à l'huile d'olive, légumes (navet, carotte, pomme de terre, chou-fleur), jus de lait de coco au curry vert.

ou

Le Wellington de veau du Paradis Latin

Filet de veau, duxelles de champignons de Paris, pomme de terre écrasée, feuilletage qui enferme le tout. Cuit au four et servi avec un jus de veau au porto.

Desserts par Pierre Hermé

Baba Infiniment Chocolat

Pâte briochée imbibée au sirop au vieux rhum brun agricole, crème onctueuse au chocolat, glace et sablé Infiniment Chocolat, éclats de chocolat à la fleur de sel, biscuit macaron au chocolat.

ou

Félicia – Initiation de goûts, de textures et de températures autour de la Noisette et du Citron

Crème au citron, crème onctueuse à la noisette, crème chantilly à la noisette, biscuit mousse à la noisette, sablé au citron, sauce à la noisette, noisettes caramélisées, chocolat Hermé Lait.

PARADIS LATIN

Napoléon Menu

AUTOMN/WINTER MENU 2025-2026 SIGNED BY GUY SAVOY

Starters

Foie gras terrine, "butternut-kumquat" condiment, melba toast

Foie gras terrine cooked with sweet wine and Kampot red pepper, served with butternut purée, candied kumquat and crispy toast.

or

Velouté of coco beans, scallops "crudo", seaweed and lemon, buckwheat crisp

Coco bean soup with tartare of scallops, seaweed and lemon juice, chive oil and buckwheat tuile.

or

Organic egg cocotte, mushrooms and chicken oysters, poultry broth infused with black truffle

Perfectly cooked organic egg with button mushrooms, black trumpets, oyster mushrooms and baby spinach, chicken oysters and poultry broth infused with black truffle, served with toasted bread.

Main Courses

Salmon with Asian sweet-and-sour flavours

Seared salmon fillet, served with basmati rice, edamame, shiitake mushrooms and spring onions. Sauce made with red miso, ponzu (soy sauce and yuzu juice), mirin (sweet rice vinegar), finished with purple shiso.

or

Monkfish and vegetables with coconut milk and green curry

Monkfish medallions seared in olive oil, served with turnip, carrot, potato and cauliflower, in a coconut milk and green curry sauce.

or

The Paradis Latin veal Wellington

Veal tenderloin with mushroom duxelles, mashed potatoes, wrapped in puff pastry, oven-baked and served with a port wine veal jus.

Desserts by Pierre Hermé

Baba Infiniment Chocolat

Brioche pastry imbibed in syrup with old agricultural brown rum, smooth chocolate cream, ice cream and Infiniment Chocolat shortbread, chocolate chips with fleur de sel, chocolate macaron biscuit.

or

Felicia – Hazelnuts & Lemon

Lemon cream, hazelnut smooth cream, hazelnut Chantilly cream, hazelnut mousse biscuit, lemon shortbread, hazelnut sauce, caramelized hazelnuts, Hermé Lait chocolate.

½ water, ½ Bollinger Champagne