

MENU PRESTIGE

ENTRÉES

Terrine de foie gras, condiment « oignon rouge - framboise »

*Foie gras cuit en terrine avec vin moelleux et poivre de Kampot rouge,
servi avec un condiment d'oignon rouge et framboise, pain toasté*

ou

Tian de daurade en fine gelée de citron, légumes bonne bouille

*Emincé de daurade royale cuit dans une nage parfumée au citron « Cédron » gélifié.
Accompagné de chou fleur, carotte, fenouil, courgette jaune et tomates grappes confites.
Une vinaigrette bouillabaisse à l'aioli en finition*

ou

Ombrine et avocat « lait de coco-citron vert »

*Fond d'assiette gelée de jus de pomme et gingembre, guacamole d'avocat, ceviche de poisson.
Assaisonnement au citron vert et piment d'Espelette, mousseux de lait coco
et tuile à l'encre de seiche*

PLATS

Dos de cabillaud, basilic, 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

Noix de lotte en panure d'herbes, gratin de riz « safran-petits pois »

*Médallions de lotte rôtis en croûte d'herbes,
servis sur un gratin de riz basmati au safran et petits pois, jus de lotte au safran*

ou

Le Wellington de veau du Paradis Latin

*Filet de veau, duxelles de champignons de Paris, cecina (jambon de bœuf),
pommes de terre écrasées parfumées à la truffe noire, feuilletage qui enferme le tout.
Cuit au four, servi avec un jus de veau au porto*

DESSERTS PAR PIERRE HERMÉ

Céleste « Fraise Rhubarbe Fruit de la Passion »

*Pâte briochée imbibée au sirop au fruit de la Passion, à l'orange et au rhum blanc,
crème de mascarpone au fruit de la Passion, confit de rhubarbe, sorbet à la fraise, fraises*

ou

Ouréa

« Initiation de goûts, de textures et de températures autour de la noisette et du yuzu »

*Crème au yuzu, crème onctueuse à la noisette, crème chantilly à la noisette,
biscuit mousse à la noisette, sablé à la noisette, sauce à la noisette, noisettes caramélisées,
chair de citron, confit de yuzu de Kôchi, chocolat Hermé Lait*

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

Menu Printemps/Eté 2024 – Signé Guy Savoy

PRESTIGE MENU

STARTERS

Foie gras terrine, "red onion-raspberry" condiment

*Foie gras cooked in a terrine with sweet wine and red Kampot pepper,
served with a condiment of red onion and raspberry, toasted bread*

or

Sea bream tian in thin lemon jelly, vegetables « bonne bouille »

*Sliced sea bream cooked in "Cédrón" lemon jelly
Accompanied by cauliflower, carrot, fennel, yellow zucchini and candied grape tomato.
Seasoned by a bouillabaisse vinaigrette with aioli*

or

Ombrine and avocado "coconut milk & lime"

*Jelly base of apple juice and ginger, avocado guacamole, fish ceviche.
Seasoned with lime and Espelette pepper, a coconut milk foam and ink tuile*

MAIN COURSES

Cod fillet with basil, roasted tomato and sauce vierge

*Cod fillet cooked and crusted with herbs, candied tomato with balsamic vinegar,
herb-pequillos and pomegranate virgin sauce, roasted red onions*

or

Monkfish medallions in herb bredding, "saffron-pea" rice gratin

*Roasted monkfish medallions with herb crust, served on a rice gratin with saffron and peas,
monkfish juice with saffron*

or

The Paradis Latin veal Wellington

*Veal fillet, Paris mushroom duxelles, cecina (beef ham),
crushed potato flavored with black truffle. All in puff pastry. Baked, served with port veal jus*

DESSERTS BY PIERRE HERMÉ

Céleste «Strawberry Rhubarb Passion Fruit »

*Brioche pastry imbibed with Passion fruit, orange and white rum syrup, Passion fruit mascarpone cream,
rhubarb confit, strawberry sorbet, strawberrie*

Or

Ouréa «Initiation of tastes, textures and temperatures around hazelnut and yuzu»

*Yuzu cream, hazelnut smooth cream, hazelnut Chantilly cream, hazelnut mousse biscuit, hazelnut
shortbread, hazelnut sauce, caramelized hazelnuts, lemon pulp, candied Kôchi yuzu, Hermé Lait chocolate*

SPRING/SUMMER Menu 2024– Signed by Guy Savoy, 3* chef

*Selected by the Paradis Latin

PARADIS LATIN • 28 RUE DE CARDINAL LEMOINE. 75005 PARIS
01 43 25 28 28 • WWW.PARADISLATIN.COM