

MENU PRESTIGE

ENTRÉES/ STARTERS

Le foie gras en fleur de Paradis

Foie gras flower of Paradise

ou/or

Tourteau-avocat en fine gelée de crustacé, tuile à l'encre de seiche

Crab and avocado in fine shellfish jelly, squid ink tuile

ou/or

Une salade César comme au « Paradis »

A Caesar salad like in "Paradise"

PLATS/ MAIN COURSES

Dos de cabillaud cuit au citron vert, ragoût de moules et haricots plats au curry

Cod back candied with lime, mussels stew and flat beans with curry

ou/or

Médallions de lotte, légumes au safran « façon bourride »

Monkfish medallions, saffron vegetables "bourride style"

ou/or

Le Paradis Wellington « servi saignant »

Paradis Wellington "served – medium rare"

DESSERTS

« Tenue Blanche », citron-verveine

"White Outfit" citrus-vervain

ou/or

Grognardise « fraise-vanille »

"Strawberry-vanilla" cannon

Menu Printemps /Été 2022 – Signé Guy Savoy, chef 3*
Spring/Summer menu 2022 – Signed by Guy Savoy, 3 chef*