

NAPOLEON MENU

STARTERS

Duck foie gras, “rhubarb-celery” ketchup style, toasted bread

Terrine-cooked foie gras with sweet wine, served with a rhubarb compote infused with paprika and grated raw celery, accompanied by crispy bread chips.

or

Organic egg cocotte, “sot-l’y-laisse” and green asparagus tips

Sunny-side-up organic egg, confit “sot-l’y-laisse” (chicken oyster), green asparagus, and shiitake mushrooms in parsley cream, served with toasted bread

or

Sea bream ceviche, peas and radish with almond oil

Raw sea bream marinated in almond oil and lemon juice, pea purée foam, salad of radish and peas, pea shoots, and an almond lace tuile

MAIN COURSES

Crispy lamb shoulder, confit eggplants, tangy “red onion-mint” jus

Slow-cooked lamb shoulder with aromatics (olives, cumin, and garlic), wrapped in phyllo dough and pan-seared for a crispy texture. Served with miso eggplant caviar, confit graffiti eggplants, lamb jus, red onion, and fresh mint

or

Cod with All Flavors, Lime Beurre Blanc

Pan-seared cod fillet in olive oil, topped with a crust of herbs and dried fruits (breadcrumbs, olive oil, raisins, dried apricot, chives, parsley, and sage), served with sucrose lettuce, cucumber, and lightly sautéed snow peas, garnished with black sesame seeds and a lime beurre blanc sauce

or

The Paradis Latin veal Wellington

Veal fillet wrapped in puff pastry with Paris mushroom duxelles and mashed potatoes. Baked to perfection and served with a port-infused veal jus

DESSERTS BY PIERRE HERMÉ

Montebello Pistachio Raspberry

Brioche soaked in pistachio and Kirsch syrup, cooked and fresh strawberries, mascarpone pistachio cream, strawberry sorbet, and fresh strawberries

Or

Azur

*A journey through flavors, textures, and temperatures with chocolate and yuzu.
Yuzu cream, smooth chocolate cream and mousse, “Infiniment Chocolat” shortbread, Kôchi yuzu confit, and a chocolate-yuzu sauce.*

SPRING/SUMMER Menu 2025 – Signed by Guy Savoy

MENU NAPOLEON

ENTRÉES

Foie gras de canard, « rhubarbe- céleri » comme un ketchup, pain toasté

*Foie gras cuit en terrine avec du vin moelleux,
servi avec une compotée de rhubarbe parfumée au paprika et céleri cru râpé, chips de pain*

ou

Cocotte d'œuf bio, sot-l'y-laisse et pointes d'asperges vertes

*Œuf bio au plat, sot-l'y-laisse confits, asperges vertes et shiitakes à la crème de persil,
servi avec un toast de pain grillé*

ou

Daurade en ceviche, petits pois et radis à l'huile d'amande

*Daurade crue à l'huile d'amande et jus de citron, siphon de purée de petits pois,
radis et petit pois en salade, pousses de petits pois et tuile dentelle aux amandes*

PLATS

Epaule d'agneau croustillante, aubergines confites, jus pointu « oignon rouge-menthe »

*Epaule d'agneau confite et fondante aux aromates (olives, cumin et ail),
roulée dans la pâte à philo et poêlée pour la rendre croustillante, caviar d'aubergines au miso,
aubergines graffitis confites, jus d'agneau, oignons rouges et menthe fraîche*

ou

Cabillaud toutes saveurs, beurre blanc au citron vert

*Dos de cabillaud poêlé à l'huile d'olive,
chapelure d'herbes et fruits secs sur le dessus (chapelure, huile d'olive, raisin sec, abricot sec,
ciboulette, persil et sauge), accompagné de salade sucrine, concombre et pois gourmands,
graines de sésame noir et beurre blanc au jus de citron 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, servi avec un jus de veau au porto*

DESSERTS PAR PIERRE HERMÉ

Montebello « Pistache-Fraises »

*Pâte briochée imbibée au sirop à la pistache et au Kirsch, fraises cuites et crues, crème de
mascarpone à la pistache, sorbet à la fraise, fraises fraîches*

ou

Azur - Initiation de goûts, de textures et de températures autour du chocolat et du yuzu

*Crème au yuzu, crème onctueuse et mousse au chocolat, pâte à sablé Infiniment Chocolat,
confit de yuzu de Kôchi, sauce au chocolat et au yuzu*

½ eau minérale – ½ champagne Bollinger

Menu Printemps/Eté 2025 – Signé Guy Savoy