

PRESTIGE MENU

STARTERS

Foie Gras Terrine with "Butternut-Kumquat" Condiment and Melba Toast

Foie gras cooked in a terrine with sweet wine and red Kampot pepper,
served with butternut purée, candied kumquat, and crispy bread chips

or

Organic Egg Cocotte with Mushrooms and Chestnuts, White Truffle-Infused Chicken Broth

Perfectly cooked organic egg with mushrooms and spinach shoots,
served with white truffle-flavored chicken broth and toasted bread

or

Avocado, prawns, and passion fruit, coconut emulsion

Prawn tartare with passion fruit, avocado guacamole, passion vinaigrette,
coconut and Espelette pepper foam (siphon), squid ink tuile.

MAIN COURSES

Sea Bream Tian "Bonne Bouille" Style

Sea bream fillet cooked like a tian, served with mashed potatoes and butternut,
with carrot wedges, mini leeks, cauliflower florets, and a "bonne bouille" sauce,

or

Monkfish Medallions with Celery Rice Gratin and Cranberry-Pumpkin Seed Condiment

Monkfish medallions cooked in olive oil, served on a celery purée basmati rice gratin, with a sauce vierge
(red onion, cranberries, chervil, flat-leaf parsley, chives, balsamic vinegar, and soy sauce)

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

Cheesecake Infiniment Chocolat

Chocolate cheesecake, Infiniment Chocolat sorbet, Infiniment Chocolat shortbread, creamy cream and
chocolate sauce, chocolate chips with fleur de sel, chocolate macaron biscuit

Or

Baba Infiniment Noisette

Brioche pastry imbibed with hazelnut and an old dark agricole rum syrup, creamy hazelnut cream,
caramelized hazelnuts, hazelnut Chantilly cream, Infiniment Praliné Noisette ice cream, milk chocolate with
fleur de sel

½ mineral water – ½ red wine* – ¼ champagne*

Autumn/Winter 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

MENU PRESTIGE

ENTRÉES

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

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

ou

Œuf bio cocotte, champignons et châtaignes, bouillon de poule infusé de truffe blanche

*Œuf bio parfait, champignons et pousses d'épinard,
bouillon de volaille parfumé à la truffe blanche, servie avec un toast de pain grillé*

ou

Avocat, gambas et fruit de la passion, émulsion coco

*Tartare de gambas au fruit de la passion, guacamole d'avocat, vinaigrette passion,
syphon « coco-piment Espelette » tuile encre de seiche*

PLATS

Tian de daurade comme une bonne bouille

*Filet de daurade royale cuit comme un tian, sur une écrasée de pomme de terre,
butternut cuit dans la bouille, servie avec des biseaux de carottes,
mini-poireau et sommités de chou-fleur, sauce bonne bouille*

ou

Médallions de lotte, gratin de riz céleri, condiment « cranberries-graines de courge ».

*Médallions de lotte cuis à l'huile d'olive, servie sur un gratin de riz basmati à la purée de céleri,
sauce vierge (oignon rouge, cranberries, cerfeuil, persil plat, ciboulette, vinaigre et sauce soja)*

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

Cheesecake Infiniment Chocolat

*Cheesecake au chocolat, sorbet Infiniment Chocolat, sablé Infiniment Chocolat, crème onctueuse et
sauce au chocolat, éclats de chocolat à la fleur de sel, biscuit macaron au chocolat*

ou

Baba Infiniment Noisette

*Pâte briochée imbibée au sirop à la noisette et au vieux rhum brun agricole, crème onctueuse à la
noisette, noisettes caramélisées, crème chantilly à la noisette, glace Infiniment Praliné Noisette,
chocolat au lait à la fleur de sel*

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

Menu Automne/Hiver 2024-2025 – Signé Guy Savoy