

PARADIS LATIN

Eiffel Menu

EIFFEL MENU SPRING/SUMMER 2026 SIGNED BY GUY SAVOY

Starters

Twos pâtés en croûte “poultry-veal” with pistachio and mustard, cauliflower condiment and jelly

Free-range poultry pâté and veal breast in pastry crust, offered in two versions: one with pistachios and the other with mustard and tarragon. Cauliflower purée, mustard seed pickles, mustard leaf, and crushed poultry jelly

or

Salmon in Colors, Paradis Latin Style

Carrot jelly, watercress cream, carrot purée, diced gravlax salmon, lemon sabayon, and salmon roe

or

“Tomato-Watermelon” burrata, basil oil, and focaccia

Tartare of heirloom tomatoes, delicate jelly of watermelon and ginger juice, burrata, basil-infused olive oil, and focaccia with olives and tomatoes

Main Courses

Asian-Style Sweet and Sour Salmon

Pan-seared salmon (cooked on one side), served with basmati rice mixed with edamame, shiitake mushrooms and spring onions. Red miso, ponzu and mirin sauce

or

Spiced coquelet, confit baby potatoes, and devil's sauce

Coquelet (young rooster) cooked with spices (coriander, mustard seeds, basil, salt, and pepper), served with baby potatoes confit and roasted in butter (with garlic in its skin and thyme). Accompanied by devil's sauce (shallots, vinegar, crushed pepper, tomato, poultry jus, and tarragon)

or

Market Garden Vegetables, a Perfect Egg and Olive-Infused Broth

Seasonal vegetables (semi-dried tomatoes, baby carrots, baby leeks, yellow and green zucchini, baby fennel, green beans, asparagus tips, snow peas), herb mashed potatoes and vegetable broth

Desserts

“Chocolate-Vanilla Kiss”

Chocolate sponge, praline feuilletine crunch, 70% dark chocolate mousse, vanilla insert

or

Grapefruit-Tea

Grapefruit supremes set in an orange jelly, grapefruit-tea sauce, Earl Grey tea ice cream and crumble

PARADIS LATIN

Menu Eiffel

MENU PRINTEMPS-ÉTÉ 2026 SIGNÉ GUY SAVOY

Entrées

**Les deux pâtés en croûte « volaille-veau » pistaches et moutarde,
le chou-fleur en condiment et gelée concassée**

Volaille fermière et poitrine de veau en croûte.

Deux versions, une aux pistaches et l'autre moutarde et estragon.

Purée de chou-fleur, pickles de graines de moutarde, feuille de moutarde et gelée de volaille concassée

ou

Les couleurs de saumon, du Paradis Latin

Gelée de carottes, crème de cresson, purée de carottes, dés de saumon gravlax,
sabayon citron jaune et œufs de saumon

ou

« Tomate-Pastèque », burrata, huile de basilic et focaccia

Tartare de tomates anciennes, fine gelée de jus de pastèque et jus de gingembre,
burrata, huile d'olive au basilic et pain focaccia aux olives et tomates

Plats

Saumon à l'asiatique en aigre-doux

Saumon cuit à l'unilatérale, servi avec du riz basmati mélangé avec edamame, shiitakés et cébettes.

Sauce miso rouge, ponzu et mirin

ou

Coquelet aux épices, pommes grenailles confites sauce à la diable

Coquelet cuit avec des épices (coriandre, graines de moutarde, basilic),

pommes grenailles confites et rôties au beurre (ail en chemise et thym),

sauce diable (échalotes, vinaigre, poivre mignonnette, tomates, jus de volaille et estragon)

ou

Les légumes du « maraîcher », un œuf parfait et bouillon infusé aux olives

Tomates confites, mini carottes, mini poireaux, courgettes jaunes et vertes, mini fenouils,
haricots verts, pointes d'asperges, pois gourmands, parmentier aux herbes, bouillon de légumes

Desserts

Un baiser « choco-vanille »

Biscuit chocolat, praliné feuillantine, mousse au chocolat noir 70 %, insert vanille

ou

Pamplemousse-Thé

Suprêmes de pamplemousse pris dans une gelée d'orange,

sauce pamplemousse-thé, crème glacée au thé Earl Grey et crumble