

PARADIS LATIN

Prestige Menu

PRESTIGE MENU SPRING/SUMMER 2026 SIGNED BY GUY SAVOY

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

Avocado, king prawns and passion fruit, coconut emulsion

King prawn tartare with passion fruit, avocado guacamole, passion fruit vinaigrette, "Coconut-Espelette pepper" espuma, squid ink 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. 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 sucrine 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 mascarpone cream, caramelized pistachios, Infiniment Pistachio shortbread, strawberry coulis/ raspberry coulis, fresh strawberries / fresh raspberries, strawberry sorbet / raspberry sorbet, macaron biscuit

or

Plaisir Intense

Initiation of flavors, textures and temperatures around Belize chocolate and almond

Belize chocolate smooth cream and Chantilly cream, Infiniment Chocolat shortbread, Belize cold chocolate sauce, caramelized almonds, dark chocolate crispy, chocolate sponge biscuit, Belize chocolate

PARADIS LATIN

Menu Prestige

MENU PRESTIGE PRINTEMPS-ÉTÉ 2026 SIGNÉ GUY SAVOY

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 shiitakés à la crème de persil, servi 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, siphon « coco-piment d'Espelette » tuile encre de seiche

Plats

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

Épaule d'agneau confite et fondante aux aromates (olives, cumin et ail), roulée dans la pâte filo, caviar d'aubergines au miso, aubergines graffiti 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 (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

Crème de mascarpone à la pistache, pistaches caramélisées, pâte à sablé Infiniment Pistache, coulis de fraise / coulis de framboise, fraises fraîches / framboises fraîches, sorbet à la fraise / sorbet à la framboise, biscuit macaron

ou

Plaisir Intense

Initiation de goûts, de textures et de températures autour du Chocolat Bélize et de l'Amande

Crème onctueuse et crème chantilly au chocolat Bélize, pâte à sablé Infiniment Chocolat, sauce froide au chocolat Bélize, amandes caramélisées, croustillant au chocolat noir, biscuit mousse au chocolat, chocolat Bélize