

Starters

**« Paté en Croute », beetroot as a condiment**

*Free-range poultry, veal breast, foie gras and pistachios in a shortbread crust,  
served with a cooked beetroots tartare*

or

**The Paradis Latin salmon's colors**

*Carrot jelly, watercress cream, carrot puree, diced salmon Gravlax,  
lemon sabayon and salmon eggs*

or

**Pea soup and prawns with passion fruit**

*Iced pea soup, organic prawn tartare and yellow zucchini,  
seasoned with passion fruit*

Main Courses

**"Kouloubiac" style salmon, white butter sauce ginger infusion**

*Salmon fillet, rice, spinach and organic eggs baked in puff pastry*

or

**Chicken supreme casserole with lemongrass, candied vegetables and lemon balm**

*Free-range poultry supreme, turnips, carrots, leeks, button mushrooms and baby onions.  
Lemongrass and lemon balm sauce*

or

**Multicolored vegetables, perfect egg and parmesan**

*Cooked vegetables: mashed artichoke, multicolored carrots, yellow beets, candied tomatoes, leeks,  
multicolored radishes, and turnips. An organic egg cooked at 64°, parmesan tile and chive.*

Desserts

**The rhubarb and orange blossom bow tie**

*Orange blossom diplomatic cream and rhubarb compote (gluten-free)*

or

**The "chocolate-raspberry" bicorne**

*Chocolate biscuit, feuillantine praline, raspberry confit and chocolate mousse*

\*\*\*

Menu Printemps/Ete 2022 - Signed by Guy Savoy, chef 3\*  
Spring/Summer menu 2022 – Signed by Guy Savoy, 3\* chef

## entrées

### **Le pâté en croûte « tout volaille-veau » à la pistache, la betterave en condiment**

*Volaille fermière, poitrine de veau, foie gras et pistaches en croûte de pâte sablée,  
servi avec un tartare de betteraves cuites*

**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**

### **Velouté de petits pois et gambas rafraîchi aux fruits de la passion**

*Soupe glacée de petits pois, tartare de gambas bio et courgettes jaunes,  
assaisonnés de fruits de la passion*

## Plats

### **Saumon façon « Koulibiac », beurre blanc au gingembre**

*Filet de saumon, riz, épinards et œufs bio, cuits à l'étouffée en pâte feuilletée*

**OU**

### **Cocotte de suprême de volaille à la citronnelle, légumes confits et mélisse**

*Volaille fermière, navets, carottes, poireaux, champignons de Paris et oignons grelots.  
Sauce parfumée à la citronnelle et feuille de mélisse*

**OU**

### **Multicolore de légumes, œuf parfait et parmesan**

*Légumes chauds : purée d'artichauts, betteraves jaunes, carottes multicolores, tomates confites,  
poireaux, radis multicolores, navets. Un œuf bio cuit à 64°, une belle tuile de parmesan et ciboulette*

## Desserts

### **Le nœud-papillon rhubarbe et fleur d'oranger**

*Crème diplomate à la fleur d'oranger et compotée de rhubarbe (sans gluten)*

**OU**

### **Le bicorne « chocolat-framboise »**

*Biscuit chocolat sans farine, praliné feuillantine, confit framboise et mousse chocolat*

\*\*\*