

# PARADIS LATIN<sup>®</sup>

CABARET

## Starters

### **Foie gras terrine, "red onion-raspberry" condiment**

*Foie gras cooked in a terrine with sweet wine and red Kampot pepper,  
served with a condiment of red onion and raspberry, toasted bread*

or

### **Sea bream tian in thin lemon jelly, vegetables « bonne bouille »**

*Sliced sea bream cooked in "Cédron" lemon jelly  
Accompanied by cauliflower, carrot, fennel, yellow zucchini and candied grape tomato.  
Seasoned by a bouillabaisse vinaigrette with aioli*

or

### **Ombrine and avocado "coconut milk & lime"**

*Jelly base of apple juice and ginger, avocado guacamole, fish ceviche.  
Seasoned with lime and Espelette pepper, a coconut milk foam and ink tuile*

## Main Courses

### **Cod fillet with basil, roasted tomato and sauce vierge**

*Cod fillet cooked and crusted with herbs, candied tomato with balsamic vinegar,  
herb-pequillos and pomegranate virgin sauce, roasted red onions*

or

### **Monkfish medallions in herb breading, "saffron-pea" rice gratin**

*Roasted monkfish medallions with herb crust, served on a rice gratin with saffron and peas,  
monkfish juice with saffron*

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

### **Céleste «Strawberry Rhubarb Passion Fruit »**

*Brioche pastry imbued with Passion fruit, orange and white rum syrup, Passion fruit mascarpone cream,  
rhubarb confit, strawberry sorbet, strawberrie*

Or

### **Ouréa «Initiation of tastes, textures and temperatures around hazelnut and yuzu»**

*Yuzu cream, hazelnut smooth cream, hazelnut Chantilly cream, hazelnut mousse biscuit, hazelnut  
shortbread, hazelnut sauce, caramelized hazelnuts, lemon pulp, candied Kochi yuzu, Hermé Lait chocolate*

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

SPRING/SUMMER Menu 2024 – Signed by Guy Savoy, 3\* chef

PARADIS LATIN · 28 RUE DE CARDINAL LEMOINE. 75005 PARIS

01 43 25 28 28 · WWW.PARADISLATIN.COM

## entrées

### **Terrine de foie gras, condiment « oignon rouge - framboise »**

*Foie gras cuit en terrine avec vin moelleux et poivre de Kampot rouge, servi avec un condiment d'oignon rouge et framboise, pain toasté*

**ou**

### **Tian de daurade en fine gelée de citron, légumes bonne bouille**

*Emincé de daurade royale cuit dans une nage parfumée au citron « Cédron » gélifié. Accompagné de chou fleur, carotte, fenouil, courgette jaune et tomates grappes confites. Une vinaigrette bouillabaisse à l'aioli en finition*

**ou**

### **Ombrine et avocat « lait de coco-citron vert »**

*Fond d'assiette gelée de jus de pomme et gingembre, guacamole d'avocat, ceviche de poisson. Assaisonnement au citron vert et piment d'Espelette, mousseux de lait coco et tuile à l'encre de seiche*

## Plats

### **Dos de cabillaud, basilic, tomate rôtie et sauce vierge**

*Dos de cabillaud cuit aux herbes, tomate confite au balsamique, sauce vierge « herbe-piquillos », grenade et oignons rouges rôtis en finition*

**ou**

### **Noix de lotte en panure d'herbes, gratin de riz « safran-petits pois »**

*Médallions de lotte rôtis en croûte d'herbes, servis sur un gratin de riz basmati au safran et petits pois, jus de lotte au safran*

**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

### **Céleste « Fraise Rhubarbe Fruit de la Passion »**

*Pâte briochée imbibée au sirop au fruit de la Passion, à l'orange et au rhum blanc, crème de mascarpone au fruit de la Passion, confit de rhubarbe, sorbet à la fraise, fraises*

**ou**

### **Ouréa**

### **« Initiation de goûts, de textures et de températures autour de la noisette et du yuzu »**

*Crème au yuzu, printemps/été 2022 - Signed by Guy Savoy, chef 3 étoiles, Paris  
Spring/Summer menu 2022 - Signed by Guy Savoy, 3\* chef pharmacologue*