

**Menu à déterminer
le même pour tous
pour + de 10 Personnes**

LES DÎNERS SPECTACLE

**Boissons : Coupe de Champagne
½ bouteille d'eau et ½ bouteille de vin**

SOIRÉE EIFFEL

Entrées

Le pâté en croûte «butternut-châtaignes», Le chou-fleur en condiment de moutarde
pâté de volaille fermière et poitrine de veau, butternut et châtaignes croûte de pâte sablée, servi avec une purée de chou-fleur, pickles de graines de moutarde et feuille de moutarde.

Ou

Les couleurs de saumon, du Paradis Latin

Gelée de carotte, crème de cresson, purée de carotte, dés de saumon gravlax, sabayon citron jaune et œuf de saumon

Ou

Potage Saint-Germain, émulsion « oignon-pain grillé », bœuf séché et tuile de comté

potage de pois cassé, purée d'oignon et pain grillé à la crème (au syphon), copeaux de bœuf séché et une tuile dentelle de comté.

Plats

Saumon façon « koulibiak », beurre blanc au gingembre

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

Ou

Caille, chou vert farcie « légumes-foie gras », jus de volaille et raisins

demi-caille désossée cuite sur la peau, feuille de chou vert farcie de légumes (céleri, carotte, chou vert, raisin et foie gras), servie avec un jus de volaille aux raisins

Ou

Multicolore de légumes, œuf parfait et parmesan

Légumes chauds (purée d'artichaut, betterave jaune, carottes multicolores, tomates confites, poireaux, radis multicolores, navets). Un œuf bio cuit à 64° 45 min, une belle tuile de parmesan et bâtonnet de ciboulette

Desserts

French Kiss

saveur automnale, mousse marron et éclat de marron confit, insert poire et poivre de timut, sur un biscuit sans gluten enrobage scintillant rouge.

Ou

Pamplémousse-Thé

suprême de pamplémousse pris dans une gelée d'orange, sauce pamplémousse thé, crème glacée au thé Earl Grey et sa tuile croustillante.

SOIRÉE PRESTIGE

Entrées

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

Foie gras cuit en terrine avec vin moelleux et poivre de kampfot 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 sommets de chou-fleur, une sauce bonne bouille autour, pluche d'aneth en finition.

Ou

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

Médailles de lotte cuit à l'huile d'olive, servie sur un gratin de ris basmati à la purée de céleri, une sauce vierge (oignon rouge, cranberries, cerfeuil, persil plat, ciboulette, vinaigre balsamique et sauce soja) et une tuile croustillante.

Ou

Le Wellington de veau du Paradis Latin

Filet de veau, duxelles de champignons de Paris, cecina (jambon de bœuf), pomme de terre écrasée parfumée 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

Menu à titre indicatif évoluant au fil des saisons.

PARADIS LATIN
CABARET