

PARADIS LATIN CABARET

MENU PRESTIGE

Entrées : Starters

Foie gras mi-cuit au sel de Guérande, gelée de thé fumé, orange amère
Lightly-cooked foie gras seasoned with sel de Guérande, tea jelly and bitter orange

ou / or

Tourteau exotique aux perles du Japon
Crab with coriander, spring onion and lime; mango ginger coulis with tapioca pearls

ou / or

Cœur de saumon « PARADIS LATIN »
Salmon 'Paradis Latin' dressed with tarama and caviar

Plats : Main courses

Cabillaud et patate douce comme une brandade
EN: *Brandade* of cod and sweet potato

ou / or

Quasi de veau, barigoule de légumes
Rump of veal with vegetable barigoule

ou / or

Paleron de bœuf confit au vin rouge, canon de moëlle au butternut
Beef blade confit in red wine, with bone marrow and butternut accompaniment

Desserts :

Nougat glacé « PARADIS LATIN »
Paradis Latin signature iced nougat

ou / or

Fondant chocolat « pralin-feuilleté », sauce chicorée
Chocolate fondant layered with hazelnuts, with a chicory sauce

1/2 Eau minérale - 1/2 Vin – 1/4 Champagne
1/2 Mineral water – 1/2 Wine – 1/4 Champagne

28 rue du Cardinal Lemoine - 75005 - Paris

www.paradislain.com