

La historia del Paradis Latin está estrechamente ligada a la de París. Comenzó a principios del siglo XIX, en el corazón del Barrio Latino... Inscrito en el patrimonio histórico de la capital, sus orígenes se remontan a 1802, cuando **Napoleón Bonaparte** hizo construir el ***Théâtre Latin*** en donde se reunían burgueses, intelectuales, estudiantes... Balzac, Alexandre Dumas, Prosper Mérimée, son algunos de los que se reunían allí.

Destruído por un incendio durante la guerra franco-prusiana de 1870, fue reconstruido en 1889 por **Gustave Eiffel**, bajo el nombre de ***Paradis Latin***. Se convirtió en un fantástico lugar para disfrutar de la vida nocturna.

Hoy es imposible imaginar la capital francesa sin el Paradis Latin, cuyo espíritu festivo y burlesco ha perdurado a través de los tiempos.

Es el lugar perfecto para celebrar Navidad y/o año nuevo!

Menu de Noël/ Christmas menu

250€ prix public/ *Public Price*

Le Colors Paradis « Saumon-Caviar »
The Colors Paradis "Salmon-Caviar"

Le Vol-Au-Vent « Albufera »
The Vol-Au-vent « Albufera »

Le dessert de Noël de M. Pierre Hermé
Sensation Ultime

Fine coque de chocolat croquant, crème onctueuse au chocolat Bélize, crème de mascarpone à la vanille de Madagascar, pâte à sablé Infiniment Chocolat, pâte à sablé diamant Infiniment Vanille, sauce au chocolat Bélize et à la vanille

Mr. Pierre Hermé's Christmas dessert
Sensation Ultime

Thin shell of crispy chocolate, Bélize chocolate smooth cream, Madagascar vanilla mascarpone cream, Infiniment Chocolat shortbread, Infiniment Vanille shortbread, Bélize chocolate and vanilla sauce

Apéritif royal
 $\frac{1}{2}$ vin rouge/ *red wine**
 $\frac{1}{4}$ champagne*
 $\frac{1}{2}$ eau minérale/ *mineral water*

* Sélection du Paradis Latin/ *Paradis Latin selection*

SOIREE DU NOUVEL AN

CATEGORIE SILVER

L'amuse-bouche de la Saint Sylvestre
*Œuf surprise saumon frais, sabayon citronné
& caviar de Sologne*

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

Homard, caillette de chou « légumes
d'hiver-agrumes », bouillon au corail,
tuile croustillante à la baie de Timut

Le filet de veau façon « Wellington »,
sauce périgourdine

Le dessert de la St -Sylvestre de
M. Pierre Hermé : Azur

*Crème au yuzu, crème onctueuse et mousse
au chocolat, pâte à sablé Infiniment*

*Chocolat, confit de yuzu de Kôchi,
sauce au chocolat et au yuzu*

1/2 vin rouge

❖ « *Château Lynch Moussas 2018* »
Pauillac – Grand Cru Classé

1/2 Champagne

❖ « *Bollinger Spécial Cuvée* »

1/2 eau minérale

500€

CATEGORIE GOLD

Emplacement Catégorie 1

L'amuse-bouche de la Saint Sylvestre
*Œuf surprise saumon frais, sabayon citronné
& caviar de Sologne*

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

Homard, caillette de chou « légumes
d'hiver-agrumes », bouillon au corail,
tuile croustillante à la baie de Timut

Le filet de veau façon « Wellington »,
sauce périgourdine

Le dessert de la St -Sylvestre de
M. Pierre Hermé : Azur

*Crème au yuzu, crème onctueuse et mousse
au chocolat, pâte à sablé Infiniment*

*Chocolat, confit de yuzu de Kôchi,
sauce au chocolat et au yuzu*

1/2 vin rouge

❖ « *Clos du Marquis 2000* »
Saint-Julien

1/2 Champagne

❖ « *Bollinger La Grande Année 2015* »

1/2 eau minérale

750€

CATEGORIE PLATINUM

Emplacement Carré or

Accueil VIP – Coupe-file

« On Ira tous au Paradis » livre par Walter Butler offert

L'amuse-bouche de la Saint Sylvestre
*Œuf surprise saumon frais, sabayon citronné
& caviar de Sologne*

« *Lentilles-caviar Schrenkii* »

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

Homard, caillette de chou « légumes
d'hiver-agrumes », bouillon au corail,
tuile croustillante à la baie de Timut

Le filet de veau façon « Wellington »,
sauce périgourdine

Le dessert de la St -Sylvestre de
M. Pierre Hermé : Azur

*Crème au yuzu, crème onctueuse et mousse
au chocolat, pâte à sablé Infiniment*

*Chocolat, confit de yuzu de Kôchi,
sauce au chocolat et au yuzu*

1/2 vin rouge

❖ « *Clos du Marquis 2000* »
Saint-Julien

1/2 Champagne « *Bollinger R.D 2008* »

1/2 eau minérale

1.000€