

Bienvenue au Paradisier

Le Chef Fabrice Boiron et son équipe vous propose des créations contemporaines originales en utilisant généreusement les saveurs des produits locaux pour enchanter vos palais.



L'équipe du Paradisier vous accueille

De 12h00 à 14h00 et de 19h à 21h30 du Lundi au Dimanche

Réservation : 05 94 32 00 66

PRIX DES FORMULES

Formule « Gourmande » 35 € (Entrée, Plat, Dessert)

Formule « Découverte » 29 € (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)

Formule « Rapide » 24 € (Plat seul)

ENTREES

*Pressé de Foie Gras et Poulet Boucané
Vinaigrette au Jus de Viande (Supp. 6€)*

*Tartare de Crevettes de Guyane
Et sa Mousse aux Deux Caviars*

*Cannelloni de Courgettes
Chèvre au Miel citronné*

*Ouf Cocotte au Poulet Boucané
Et sa Tuile de Sésame*

*Triade de Camembert Frit et sa Salade
Confiture de Griotte*

BALADE EN MER

*Croustillante de Saint-Jacques & Gambas
Crème new Burg et fondue de Papaye*

*Roulade de Mérou aux Câpres
Ecrasée de Patates Douces*

*Saltimbocca d'Acoupa
Beurre Blanc Vanillé et Risotto aux Champignons*

RETOUR SUR TERRE

*Carre d'Agneau Rôti, Crème de Moutarde
Pomme au Four et Poêlée de Légumes*

*Filet de Bœuf Rossini (Suppl. 6 €)
Pomme au Four et Poêlée de Légumes*

*Brochette de Magret de Canard au Miel & Baies
Mousseline de Giraumon*

DESSERTS

*Tarte Tatin de Bananes
Et sa Glace Vanille*

*Tarte Légère au Chocolat et Noix de Coco
Sauce Chocolat*

*Fraîcheur d'Ananas au Sirop de gingembre
Et Son Sorbet Citron Vert*

*Café ou Thé « Gourmand »
Trio de Gourmandises*



*Nos viandes bovines proviennent de l'Union Européenne.
Nos volailles proviennent de la Ferme Cugini de Sinnamary - Guyane
Nos glaces et sorbets sont fabriqués par Jo le Glacier.
Nos vins sont sélectionnés en collaboration avec Montjoly Vins.*