



Menu Le Paddock

24 Aout 2024

MISE EN BOUCHE

*Focaccia au caviar de Provence et fromage frais,
dentelle de jambon Serrano*

ENTREE

*Sashimi de saumon fumé, tarte fine aux agrumes,
salade de jeunes pousses et coulis avocat-mangue*

PLAT CHAUD

*Fondant de volaille fermière, jus corsé aux morilles, écrasé
de pommes agata à la truffe & royale de courgettes*

DESSERT

*Dôme chocolat-mandarine,
crème anglaise à l'orange*

FAIT MAISON

60 €



Prix service compris

