



Menu

Le Paddock

23 Aout 2025

MISE EN BOUCHE

Thon en tataki sur wakamé et caramel thaï

ENTRÉE

Mozzarella burrata en voile de mangue, tartare de tomates rafraichies à la coriandre, farandole de tomates d'antan et mangue fraîche

PLAT CHAUD

Médailлон de veau en basse température et son velouté de morilles, millefeuille de pommes de terre au beurre, royale de courgettes et mini carottes

DESSERT

Fusion d'un éclair et d'un macaron : crémeux chocolat blanc, fraîcheur agrumes, réduction de framboises et parterre de fraises fraîches

FAIT MAISON

60 €

Prix service compris

