



# Menu

Le Paddock

22 février 2026

## MISE EN BOUCHE

*Briochette fraîcheur au saumon fumé*

## ENTRÉE

*Crottin de Chavignol sur sa gaufre au caviar d'olive,  
sucrine croquante et vinaigrette framboise*

## PLAT CHAUD

*Fondant de volaille farcie aux cèpes, pommes écrasés à la  
truffe d'été, jus corsé et tomate rôtie*

## DESSERT

*Royal framboise pistache et coulis de  
fruits rouges*

FAIT MAISON



50 €

*Prix service compris*

