



Menu

Le Paddock

4 janvier 2026

MISE EN BOUCHE

Cappuccino de courges

ENTRÉE

Tarte fine croustillante aux champignons de saison en persillade, escalope de foie gras poêlé

PLAT CHAUD

Le cœur de saumon frais en tournedos, senteur citron confit et fraîcheur d'épinards, risotto crémeux et velouté de cresson

DESSERT

Sablé crémeux au citron meringué et coiffe d'amandes

FAIT MAISON 

50 €

Prix service compris

