

Restaurant Paul

Menu de la Saint-Valentin

Amuses bouche, Appetizers

Roulé de saumon et avocat aux graines de sésame
Salmon roll, avocado and sesame seeds

Beignet de gambas, mousseline de topinambour aux épices
Prawn doughnut, mousseline of Jerusalem artichoke

Entrée, Starter

Foie gras en croute de noisette, compotée d'oignons rouges à la grenadine, fruits secs
Foie gras with crushed hazelnuts, stewed red onions and grenadine, dry fruits

Plat, Main

Duo de homard et sole, bouillon aux coquillages, risotto aux champignons
Duo of lobster and sole, shellfish broth, mushroom risotto

OU. OR

Filet mignon de veau en croute d'herbes, poireaux farcis aux champignons, ananas rôti
Filet mignon of veau in a herb crust, leak stuffed with mushrooms, roasted pineapple

Dessert

Meringue façon macaron à la fraise et framboises, coulis de châtaignes
Meringue like a macaron with strawberries and raspberries, chestnut coulis

70eur par personne

