

Le Paddock

RESTAURANT

ENTRÉE : STARTER

Salade César du Paddock

Paddock caesar salad

13.00€/17.00€ XXL

Salade romaine, filet de poulet croustillant, tomate confite, parmesan, crouton, œuf mollet, sauce César maison

Romaine lettuce, crispy chicken fillet, confit of tomato, parmesan, croutons, soft-boiled egg, homemade caesar dressing

Cocotte d'escargot de Bourgogne à la crème d'ail

Burgundy snails in garlic cream

13.50€

Mi-cuit de foie gras de canard à l'armagnac et sa compote de pomme et piment d'espelette

Duck foie gras mi-cuit with armagnac, apple compote & espelette pepper

18.00€

Salade du berger

Shepherd's salad

9.50€

Salade verte, billes de chèvre, croûtons, oignons rouges, tomate confite

Green salad, goat cheese bites, croutons, red onions, confit of tomato

Assiette antipasti

Antipasti platter

9.00€

Jambon sec, mini burrata AOP, légumes marinées, grissini

Dry-cured ham, mini burrata AOP, marinated vegetables, grissini

Entrée du moment

Starter of the moment

10.50€



Le Paddock

RESTAURANT

PLAT : MAIN COURSE

Sélection de viande de notre boucher, "Blanc Bleu du Morvan" 220gr/230gr Selection of meat from our butcher, "Blanc Bleu du Morvan" (220g/230g) Beurre maître d'hôtel et garniture de votre choix <i>Served with maître d'hôtel butter and a side of your choice</i>	25.00€
Ravioli au pesto & mozzarella Pesto & mozzarella ravioli Sauce tomate maison, roquette, parmesan et tomate confite <i>Homemade tomato sauce, arugula, Parmesan, confit of tomato</i>	16.50€
Caille farcie au foie gras et sauce aux morilles Quail stuffed with foie gras in morel sauce Garniture de votre choix <i>Side of your choice</i>	28.00€
Pavé d'espadon grillé à la sauce catalane Grilled swordfish steak with catalan sauce Garniture de votre choix <i>Side of your choice</i>	16.50€
Le gratin comtois à la saucisse de Montbéliard Comtois gratin with Montbéliard sausage Garniture de votre choix <i>Side of your choice</i>	16.50€
Burger du Paddock Paddock Burger Steak hachés 150gr, sauce Paddock, comté, bacon, salade, tomate, oignons Frites et salade verte <i>150g minced steak, Paddock sauce, comté cheese, bacon, lettuce, tomato, onions Served with fries and green salad</i>	18.00€
Plat du moment Dish of the moment	16.50€

ACCOMPAGNEMENTS : SIDES

Portion de frites ou légumes de saison ou féculents du jour, ou portion de salade verte Portion of fries or seasonal vegetables or daily starch or portion of green salad	3.00€
---	--------------

Le Paddock

RESTAURANT

DESSERTS : DESSERT

Crème brûlée	7.00€
Dégustations de fromage de Bourgogne <i>Comte AOP, morbier AOP, crottin de Chavignol AOP</i>	9.00€
Pavlova aux fruits rouges <i>Red fruit pavlova</i>	8.00€
Mousse au chocolat et sa gelée au fruit de la passion <i>Chocolate mousse with passion fruit jelly</i>	8.00€
Dessert du moment <i>Dessert of the moment</i>	7.00€



Le Paddock

RESTAURANT

MENUS : SET MENUS

Formule du moment
Menu of the moment

Entrée + plat + dessert
Starter + main course + dessert

29.00€

Entrée + plat ou plat + dessert
Starter + main course or main course + dessert

21.00€

LE MENU ENFANT : KIDS MENU

Steak hachés ou nuggets de poulet, frites
+ boule de glace

Beef patty or chicken nuggets with fries
One scoop of ice cream

12.00€