

Fête des Mères  
Déjeuner  
Dimanche 26 mai 2024

Amuse-bouche  
Kir traditionnel à la crème de cassis



Tartare tiède d'asperges et crevettes, crème d'aneth, légumes croquants



Dos de cabillaud en papillote façon provençale, légumes de saison  
*ou*  
Paleron de bœuf, sauce rémoulade à l'ancienne, carpaccio de tomates cœur de bœuf



Sélection de fromages affinés (*supplément 3 euros*)



Trio de fraise, tuile chocolat blanc



Café, thé

Déjeuner servi à partir de 12h00 dans notre restaurant, face à la Grande Bleue  
55 euros par personne, taxes et service compris (hors boissons non mentionnées)



Réservations : 04 42 44 76 76 ou [welcome@paradou.fr](mailto:welcome@paradou.fr)

*Notre Chef ne travaille que des produits frais de qualité qu'il prépare et mijote sur place.*

Fête des Mères  
Déjeuner  
Dimanche 26 mai 2024

Amuse-bouche  
Kir traditionnel à la crème de cassis



Tartare tiède d'asperges et crevettes, crème d'aneth, légumes croquants



Dos de cabillaud en papillote façon provençale, légumes de saison  
*ou*  
Paleron de bœuf, sauce rémoulade à l'ancienne, carpaccio de tomates cœur de bœuf



Sélection de fromages affinés (*supplément 3 euros*)



Trio de fraise, tuile chocolat blanc



Café, thé

Déjeuner servi à partir de 12h00 dans notre restaurant, face à la Grande Bleue  
55 euros par personne, taxes et service compris (hors boissons non mentionnées)



Réservations : 04 42 44 76 76 ou [welcome@paradou.fr](mailto:welcome@paradou.fr)

*Notre Chef ne travaille que des produits frais de qualité qu'il prépare et mijote sur place.*