

CHEZ PAUL'O RESTAURANT



# Fêtes DE FIN D'ANNÉE

Saumon fumé maison, crème citronnée à l'aneth, toast brioché

ou

Foie gras, confiture d'oignons rouges, poivre de Sichuan et brioche



Volaille de Bresse à la crème, pommes grenailles

ou

Médallions de lotte à l'armoricaine, riz pilaf



Douceur des fêtes

ou

Gratin de suprêmes d'agrumes au Grand Marnier

48€

CE MENU EST VALABLE DU 02/12/2025 AU 24/MIDI, DU 26/12 AU 31/12 MIDI & DU 02/01/2026 AU 03/01 SOIR

CHEZ PAUL'O RESTAURANT



# Noël Jour de l'an

## LE MENU

Velouté de cèpes, mousse à l'huile de noix



Tartare de dorade royale, fruit de la passion et salade d'herbes

ou

Raviole de foie gras, jus au Porto

ou

Cassiolette d'escargots, fondue d'épinards, crème d'ail et croûtons



Filet de boeuf, sauce Périgueux, pommes Pont-Neuf

ou

Poulet de Bresse aux morilles, pommes Darphin

ou

Homard à l'armoricaine, riz pilaf



Fromages blanc ou secs



Gourmandise des Fêtes

ou

Gratin de suprêmes d'agrumes au Grand Marnier

78€

CE MENU UNIQUE SERA PROPOSÉ LE 24 DÉCEMBRE AU SOIR, AINSI QUE LE 25 DÉCEMBRE À MIDI, LE 31 DÉCEMBRE AU SOIR ET LE 1ER JANVIER À MIDI.  
ET ENTRÉ LE 02/12/2025 AU 24/MIDI, DU 26/12 AU 31/12 MIDI & DU 02/01/2026 AU 03/01 SOIR SUR RÉSERVATION À PARTIR DE 8 PERSONNES.