



Apéritif

Blanc des Corbières aux Epices

Entrée

*Gaspacho de chèvre, au tartare de tomates acidulé
Saumon confit, vinaigrette au citron vert
Ravioles du Marché, au petit bouillon
Focaccia aux copeaux de jambon italien à la truffe blanche d'été,
Saumon au fumoir à la crème Wasabi
Gaspacho de tomates, Espuma à l'anchoïade
Trio glacé du potager
Salade aux fèves au magret de canard séché*

Plat

*Ballotine de volaille, au bouillon parfumé au basilic Thai
Confit de canard
Filets de rougets grillés, vinaigrette acidulée à la fraise aux accents de balsamique
Filet de bar au coulis de tomates aux exaltations de fraise
Aioli de la mer gratinée
Travers de porc caramélisés
Filet de Sandre au coulis de Piquillos
Cuisse de lapin aux abricots parfumés au romarin*

Dessert

*Délice Croquant au caramel
Entremet aux exaltations de Suzette
Tiramisu à la crème du moment
Pana cotta au lait de coco
Fondant au chocolat noir, à la douceur givrée à la framboise
Coupe Créole*

En fonction de votre choix avec la sélection de notre Cave

Château de Gaussan Kozine « Sauvignon » Blanc

et

Château Gaussan Kozine « Carignan, Syrah » Rouge

1 bouteille pour 4 personnes

Menu Selens à 30.00 € ttc (sans apéritif)

Menu Selens à 35.00 € ttc (avec apéritif)

Les cafés vous sont offerts