

Menu du 14 octobre au 18 octobre 2019



Apéritif

Blanc des Corbières aux Epices

Entrée

*Pana cotta de mozzarella au basilic, tartare de tomates,
Saumon confit, vinaigrette au citron vert
Soupe de rouget à la graine de moutarde
Focaccia aux copeaux de jambon italien à la truffe blanche d'été,
Saumon au fumoir à la crème Wazabi
Soupe de chou-fleur au jambon de pays
Magret fumé, vinaigrette à la mangue
Filet de rouget grillé au sel viking*

Plat

*Magret de canard aux figues rôties
Confit de canard
Filets de rougets grillés, à l'huile méridionale aux senteurs de framboise
Filet de bar au colis de Piquillos
Aïoli de la mer gratiné
Mignon de porc à l'ananas
Filet de sandre au coulis de Piquillos
Rognons de veau, moutarde au moût de raisin*

Dessert

*Entremet à la framboise, à la douceur chocolatée
Pistachio aux framboises aux trois agrumes
Tiramisu à la crème du moment
Brioche perdue, pâte à tartiner maison
Mousse orange aux senteurs de Grand-Marnier
Tiramisu aux framboises*

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



Pour votre poisson, nous participons au programme Mr.GOODFISH

