

Menu du 17 février au 21 février 2020



Apéritif

Cocktail de L'Hotan

Blanc des Corbières aux Epices

Entrée

Duo de saumon au fumoir, Saumon confit, pickles d'oignons rouges

Focaccia aux copeaux de jambon italien à la truffe blanche d'été,

Filet de rouget au citron et à la coriandre

Crevettes snackées vinaigrette aux fruits rouges

Crème de Tarbais façon Cassoulet

'Emietté de confits, Espuma de Morteau, chips de lard'

Blancs de Poireaux au jambon de pays 'Vinaigrette aux échalotes'

Sardines grillées au fromage frais

Plat

Entrecôte de veau au jus réduit

Magret de canard aux olives

Dos de cabillaud à la crème de petits pois

Filet de rouget à l'huile vierge

Filet de daurade au coulis de Tarbais

Cuisse de lapin à la moutarde

Filet de plie en beurre noisette

Agneau aux saveurs orientales

Dessert

Croustade aux pommes au caramel beurre salé

Gratin de fruits de saison

Tiramisu du moment

Tartelette aux myrtilles

Mousse à l'orange

Coupe After Eight

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