



Apéritif

Chambord Royal

Apéritif à la framboise et aux mûres

Entrée

Bouillon de crevettes, petits légumes croquants aux saveurs Thaï

Croustillant de colin façon Panko, sauce tartare

Saumon au fumoir à la crème wasabi

Ravioles du Marché, au petit bouillon

Bruschetta à la compotée de poivrons, jambon Italien au Parmesan

Crèmeux de fèves à la patate douce givrée

Tarte fine au boudin noir à la compotée d'oignons

Pavé de saumon confit aux agrumes

Plat

Entrecôte de veau Sauce tomate au chorizo

Fricassé de chapon aux morilles

Dos de cabillaud au beurre de pamplemousses

Magret de canard sauce à la mangue

Filet de rougets grillés à l'émulsion de betteraves au vinaigre de framboises

Médailles de lotte au coulis de Piquillos

Demi-coquelet à la fleur des montagnes

Filet de cabillaud au chorizo

Le légendaire Bœuf-carotte...

Dessert

Délice Croquant au caramel

Entremet aux exaltations de Suzette

Tiramisu à la crème du moment

Le tiramisu 'Chocolat et café'

Tartelette citron meringuée

Coupe glacée aux accents de forêt noire

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