



Apéritif

Chambord Royal

*Apéritif à la framboise et aux mûres
Biscuits à apéritif, Cacahuètes, olives Marinées*

Entrée

*Ravioles au grès du marché
Melon au granité de Porto
Risotto aux champignons aux accents de parmesan
Saumon fumé, Mascarpone aux citrons
Cecina de León au fumage de chêne IGP, pickles de légumes à la crème de wasabi
Poêlée de Supions au citron vert
Gaspacho aux pois chiches, espuma de Chorizo
Carpaccio de bœuf, vinaigrette au basilic*

Plat

*Entrecôte de veau au jus de porto réduit épicé
Magret de canard aux morilles
Aïoli gratinée de cabillaud
Confit de canard sur lit de pommes paillassons
Filets de Dorade Sébaste au coulis de tomates, fraises
Aiguillettes de canard aux figues
Bavette grillée, sauce roquefort*

Dessert

*Plaisir chocolaté
La barre Twixhotan glacé chocolat caramel crispy
Framboisine au kirsch
Tiramisu du Moment
Gaspacho de melon rafraichi au granité de Porto
Mousse fraise aux zestes de citron vert
Cube de chocolat noir au cœur crémeux de Bailey's*

*En fonction de votre choix avec la sélection de notre Cave
Château de Gaussan Kozine « Sauvignon » Blanc*

ou

***Château Gaussan Kozine « Carignan, Syrah » Rouge**
1 bouteille pour 4 personnes*