



Apéritif

Chambord Royal

Apéritif à la framboise et aux mûres

Entrée

Tartare de noix pétoncles, quenelle de Capelan à la crème citronnée

Lamelles d'encornets à l'armoricaine parfumé à l'huile de Homard

Saumon au fumoir à la crème wasabi

Ravioles du Marché, au petit bouillon

Filet de rouget à l'huile vierge

Crémeux de petit pois, crème légère au lard

Pana cotta de fenouil, aux tartares de tomates

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

Dos de flétan au coulis de betteraves

Confit de canard sur lit de pomme de terre

Bavette grillée sauce Roquefort

Dessert

Plaisir chocolaté, Crème anglaise à la fève Tonka

Sabayon aux fruits rouges au champagne

Tiramisu à la crème du moment

Dartois aux poires

Mousse aux deux citrons

Le croustillant Pralinois

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