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
Raviole du moment au petit crémeux
Velouté de Rutabaga aux Chip de lard
Pana cotta d'Agatha, filet de hareng aux accents de Dijon

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
Médaillons de lotte au coulis de Piquillos
Suprême de pintadeau aux olives
Lamelles d'encornet à l'Armoricaine
Cigaline marinée à la Provençale

Dessert

Délice Croquant au caramel
Entremet aux exaltations de Suzette
Tiramisu à la crème du moment
Le riz au lait aux fruits du moment
Mousseux au chocolat lacté, Anglaise au Grand-Marnier
Plombière parfaite glacée

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