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
Gaspacho de brocolis à l'espuma de pâte persillée
Filet de fusilier en escabèche
Pilons de Poules grillés sauce Antillaise

Plat

Entrecôte de veau au jus de porto réduit épicé
Magret de canard aux morilles
Filet de rouget à l'huile vierge
Confit de canard sur lit de pommes paillassons
Mignon de porc aux ananas acidulés
Aïoli gratinée de cabillaud
Pavé de rumsteck à la fondue d'échalote

Dessert

Plaisir chocolaté
La barre Twixhotan glacé chocolat caramel crispy
Framboisine au kirsch
Tiramisu du Moment
Tartelette Bourdaloue
Figues pochées au vin épicé, rafraîchies à la douceur de vanille
Mousse intense aux deux chocolats

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