



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
Tartine Latine à la compotée de poivrons,
« Jambon Italien, Chorizo et Morcilla de Bellota »
Nage de moules à la crème de petit pois
Tartare de tomates, Espuma de Chèvre au basilic
Cecina de León fumée à la crème de raifort et Pickles de légumes*

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
Onglet de bœuf, Beurre aux anchois
Filets de maquereaux à l'huile vierge
Caille rôtie aux raisins*

Dessert

*Plaisir chocolaté
Gaspacho d'ananas confit à la vanille, fraises fraîches et sorbet fraise
Tiramisu du Moment
Blanc Mangé à la compotée de prunes
Tartelette aux myrtilles, rehaussée de glace vanille
La Dame blanche*

*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*