



### **Apéritif**

#### **Chambord Royal**

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

### **Entrée**

*Ravioles au grès du marché  
Gaspacho de légumes à la glace Cabécou  
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  
Carpaccio de tomates à l'ancienne, sorbet à l'huile d'olive  
Gaspacho de cèleri, espuma de radis  
Saumon Gravlax aux pickles de fenouils*

### **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  
Ballotine de volaille aux senteurs Ibériques  
Julienne au beurre d'algues  
Steak Tennessee aux épices, Galette de pomme de terre*

### **Dessert**

*Plaisir chocolaté  
La barre Twixhotan glacé chocolat caramel crispy  
Framboisine au kirsch  
Tiramisu du Moment  
Tartelette au chocolat, café  
Ile flottante aux éclats de pralines roses  
Mousse légère au pamplemousse, coulis de fruits rouges*

*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*