



### **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  
Velouté de panais à l'huile de noisette et graines de tournesol  
Carpaccio de Saumon vinaigrette au citron vert  
Poêlée de coques à l'huile vierge*

### **Plat**

*Entrecôte de veau au jus de porto réduit épicé  
Magret de canard Gravlax  
Aïoli gratinée de cabillaud  
Confit de canard sur lit de pommes paillassons  
Côtes d'agneau Grillées au thym  
Pavé de lieu à la crème d'épinard  
Caille rôtie aux raisins*

### **Dessert**

*Plaisir chocolaté  
Moelleux au chocolat, cœur coulant au Nutella  
Framboisine au kirsch  
Tiramisu du Moment  
Mousse légère au champagne  
Crème brûlée au café  
Parfait glacé aux pruneaux Armagnac*

*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*

**Menu Selens à 30.00 € ttc (sans apéritif)**

**Menu Selens à 35.00 € ttc (avec apéritif)**

**Les cafés vous sont offerts**