



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
Camembert rôti au miel épicé
Déclinaison de tomates à la mousse d'ail
Velouté de carottes, quenelle aux herbes et cumin*

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
Choucroute de la mer
Andouillette AAAAA à la moutarde à l'ancienne
Entrecôte de veau aux olives*

Dessert

*Plaisir chocolaté
Moelleux au chocolat, cœur coulant au Nutella
Framboisine au kirsch
Tiramisu du Moment
Crumble exotique à la banane, à la noix de coco
Mousse granny Smith, crème anglaise au Calvados
Entremet Belle-Hélène*

*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*