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
Salade gersoise à la ganache de foie gras
Velouté de Moules, Espuma à la crème légère
Supions à la sétoise

Plat

Entrecôte de veau au jus de porto réduit épicé
Magret de canard Gravlax
Confit de canard sur lit de pommes paillassons
Mignon de cerf, sauce Grand Veneur
Aïoli gratinée de cabillaud
Magret de canard aux airelles

Dessert

Plaisir chocolaté
Moelleux au chocolat, cœur coulant au Nutella
Framboisine au kirsch
Tiramisu du Moment
Tartelette au Nutella
Blanc manger aux fruits de la passions
Crumble aux pommes flambées

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