



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 aïelles*

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*