



Apéritif

Chambord Royal

Apéritif à la framboise et aux mûres

Entrée

*Ganache de foie gras sur lit de pain d'épice rafraîchi au sorbet
Tartare de noix de pétoncles aux agrumes
Crèmeux de moules, espuma au safran
Lamelles d'encornets à l'armoricaine parfumé à l'huile de Homard
Escargots en persillade, fondue de poireaux à l'anis
Ravioles à la truffe blanche frits, mousse de foie gras
Velouté de butternuts, Espuma de foie gras aux noisettes torréfiées
Tartare de noix pétoncles, quenelle de Capelan à la crème citronnée
Saumon au fumoir à la crème wasabi*

Plat

*Emince de perdreau aux morilles
Mijoté de lièvre façon civet
Nage de rouget, de lotte et crevette au jus de crustacés
Magret de canard Gravlax
Aioli de cabillaud gratinée
Fricassé de chapon aux morilles
Noisette d'agneau au jus de thym réduit
Médallions de lotte à la crème de Piquillos
Dos de cabillaud à la bisque d'écrevisses
Estouffade de sanglier aux marrons
Entrecôte de veau au jus de porto réduit épicé*

Dessert

*Plaisir chocolaté, Crème anglaise à la fève Tonka
Omelette Norvégienne
Fondant à la crème de châtaignes, crème légère à la vanille intense
Bûche Gimko au Kirsch
Mont-blanc à la meringue craquante au cœur de marrons
Soufflé glacé au grand-Marnier à la compotée de fruits rouges
Sabayon aux fruits rouges au champagne
Tiramisu à la crème de marrons glacés*

En fonction de votre choix avec la sélection de notre Cave

Château de Gaussan Kozine « Sauvignon » Blanc

et

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