



### **Apéritif**

#### **Chambord Royal**

*Apéritif à la framboise et aux mûres*

### **Entrée**

*Velouté de butternuts, Espuma de foie gras aux noisettes torréfiées  
Tartare de noix pétoncles, quenelle de Capelan à la crème citronnée*

*Escargots en persillade, fondue de poireaux à l'anis*

*Ravioles à la truffe blanche frits, mousse de foie gras*

*Saumon au fumoir à la crème citronnée*

*Lamelles d'encornets à l'armoricaine parfumé à l'huile de Homard*

*Saumon au fumoir à la crème wasabi*

*Cecina de León au fumage de chêne IGP, pickles de légumes à la crème de wasabi*

*Raviole au foie gras à la crème de volaille fume aux senteurs de truffes*

*Saumon Gravlax aux pickles, crème de raifort au citron vert*

### **Plat**

*Entrecôte de veau au jus de porto réduit épicié*

*Emince de perdreau aux morilles*

*Mijoté de lièvre façon civet*

*Estouffade de sanglier aux marrons*

*Dos de cabillaud à la bisque d'écrevisses*

*Magret de canard Gravlax*

*Aïoli de cabillaud gratinée*

*Médallions de lotte à la crème de Piquillos*

*Sauté de chevreuil au vin rouge chocolaté*

*Pavé de morue à la crème de petits pois, mousse au café*

*Médallion de veau sauce périgourdine*

### **Dessert**

*Soufflé glacé au grand-Marnier à la compotée de fruits rouges*

*Plaisir chocolaté, Crème anglaise à la fève Tonka*

*Sabayon aux fruits rouges au champagne*

*Mont-blanc à la meringue craquante au cœur de marrons*

*Tiramisu à la crème de marrons glacés*

*Nougat glacé, au coulis de fruits rouges*

*Bûche extra noire à la vanille intense*

*Mousse au champagne sur petit biscuit craquant*

***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***