



### **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*

*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*

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

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

***Ganache de foie gras sur lit de pain d'épice rafraîchi au sorbet***

*Crémeux de moules, espuma au safran*

*Tartare de noix de Saint-Jacques aux agrumes*

### **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*

*Médailles de lotte à la crème de Piquillos*

***Fricassé de chapon aux morilles***

***Nage de rouget, de lotte et crevette au jus de crustacés***

*Noisette d'agneau au jus de thym réduit*

### **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*

***Bûche Gimko au Kirsch***

***Omelette Norvégienne***

***Fondant à la crème de châtaignes, crème légère à la vanille intense***

***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***