

***Apéritif***

***Chambord Royal****Apéritif à la framboise et aux mûres*

***Entrée***

*Bouillon de crevettes, petits légumes croquants aux saveurs Thaï*

*Croustillant de colin façon Panko, sauce tartare*

*Saumon au fumoir à la crème wasabi*

*Ravioles du Marché, au petit bouillon*

*Bruschetta à la compotée de poivrons, jambon Italien au Parmesan*

***Crème de courge à la mousse de foie gras***

***Assiette Nordiques aux pickles***

***Camembert rôti au miel épicé***

***Plat***

*Entrecôte de veau Sauce tomate au chorizo*

*Fricassé de chapon aux morilles*

*Dos de cabillaud au beurre de pamplemousses*

*Magret de canard sauce à la mangue*

*Filet de rougets grillés à l’émulsion de betteraves au vinaigre de framboises*

*Médaillons de lotte au coulis de Piquillos*

***Andouillette ‘AAAAA’ Sauce à la Gaillacoise***

***Brandade de morue aux saveurs de Provence***

***Escalope de veau au coulis de tomates parfumé au chorizo***

***Dessert***

*Plaisir chocolaté, Crème anglaise à la fève Tonka*

*Sabayon aux fruits rouges au champagne*

*Tiramisu à la crème du moment*

***Crêpes Suzette avec son sorbet orange***

***Tartelette chocolat au piment d’Espelette***

***Mousse à la Mangue, sauce anglaise à la Téquila***

***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***

***Les cafés vous sont offerts***