



Apéritif

Chambord Royal

Apéritif à la framboise et aux mûres

Entrée

Bouillon de crevettes, petits légumes croquants aux saveurs Thai

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

Médallions 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