



Apéritif

Chambord Royal

Apéritif à la framboise et aux mûres

Entrée

Tartare de noix pétoncles, quenelle de Capelan à la crème citronnée

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

Saumon au fumoir à la crème wasabi

Ravioles du Marché, au petit bouillon

Velouté de butternuts, espuma à la châtaigne

Salade Gourmande

(Gésiers, ganache de foie gras et magret fumé maison)

Mousseline du pêcheur, crème acidulée

Plat

Entrecôte de veau au jus de porto réduit épicé

Fricassé de chapon aux morilles

Dos de cabillaud à la bisque d'écrevisses

Magret de canard Gravlax

Aïoli de cabillaud gratinée

Médailles de lotte à la crème de Piquillos

Souris d'agneau crème de Tarbais

Filet de sandre, sauce cassis cannelle

Aiguillettes de canard aux airelles

Dessert

Plaisir chocolaté, Crème anglaise à la fève Tonka

Sabayon aux fruits rouges au champagne

Tiramisu à la crème du moment

La Frangipane crème anglaise pralinée

Crumble pommes, poires, rafraichi au pain d'épices

Duo de chocolat, caramel moussoux

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