



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

Pan con de charcuterie Ibérique

Velouté de carottes, espuma au cumin

Croustillant de colin façon Panko, sauce tartare

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

Médailles de lotte au coulis de Piquillos

Onglet grillé à la fondue d'échalotes

Pave de saumon aux lentilles

Mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne

Dessert

Plaisir chocolaté, Crème anglaise à la fève Tonka

Sabayon aux fruits rouges au champagne

Tiramisu à la crème du moment

Coupe Ardéchoise

Tartelette Banane, au chocolat blanc

Mousse légère Granny Smith, crème anglaise au Calvados

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