



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

Carpaccio de Bresaola, Magret, petit Mesclun croquant

Poêlée de supions au chorizo

Velouté de choux fleur, Espuma aux amandes

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

Tête de veau ravigote

Maquereaux à l'huile vierge

Caille façon Grand-mère

Dessert

Plaisir chocolaté, Crème anglaise à la fève Tonka

Sabayon aux fruits rouges au champagne

Tiramisu à la crème du moment

Ma forêt noire au coulis de griottes

Parfait Glacé au deux agrumes

Tartelette aux noix

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