



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
Médailles 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

Menu Selens à 30.00 € ttc (sans apéritif)

Menu Selens à 35.00 € ttc (avec apéritif)

Les cafés vous sont offerts