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
Verrine de betteraves au chèvre
Tartine à la compotée de poivrons à la Cecina
Bouillon de Tarbais au foie gras

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
Médaillons de lotte au coulis de Piquillos
Ballotine de volaille farcie aux champignons
Dos de merlu au beurre rouge
Emince de bœuf Strogonoff

Dessert

Plaisir chocolaté, Crème anglaise à la fève Tonka
Sabayon aux fruits rouges au champagne
Tiramisu à la crème du moment
Blanc Manger au coulis de griottes
Pavlova aux fruits exotiques
Crème brulée café aux exaltations de chocolat

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