



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
Velouté de champignons, Espuma au lard
Pana cotta de tomate, Glacé au cabécou
Lamelles d'encornets à la Caponata*

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
Filet de daurade au beurre Nantais
Brochette du boucher, sauce chien
Médailillon de veau, réduction de porto*

Dessert

*Délice Croquant au caramel
Entremet aux exaltations de Suzette
Tiramisu à la crème du moment
Moelleux au chocolat, glace aux marrons
Far aux pruneaux, Crème Anglais à l'Armagnac
Ile flottante Piña colada*

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