



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

Crémeux de Féta au basilic, sorbet à la betterave

Asperges vertes, vinaigrette aux échalotes

Rouget grillé au coulis de Piquillos

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

Médallions de lotte au coulis de Piquillos

Cuisse de lapin à la moutarde à l'ancienne

Filet de Brosme au coulis acidulé

Mignon de porc à la réglisse savoureuse

Dessert

Délice Croquant au caramel

Entremet aux exaltations de Suzette

Tiramisu à la crème du moment

Poêlée de griottes, givrée d'Amarena à la douceur de Kêr vreton

Brownie aux noix de Pécan, à la douceur de vanille

La coupe Banana Split

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