Apéritif

Chambord Royal

Apéritif des Corbières aux épices

Entrée

Gaspacho de chèvre, au tartare de tomates acidulé
Saumon confit, vinaigrette au citron vert
Ravioles du Marché, au petit bouillon
Focaccia aux copeaux de jambon italien à la truffe blanche d'été,
Saumon au fumoir à la crème Wasabi
Gaspacho au concombre, givré au balsamique
Pissaladière aux senteurs de Provence
Lomo de porc mariné au piment d'Espelette

Plat

Ballotine de volaille, au bouillon parfumé au basilic Thaï
Confit de canard
Filets de rougets grillés, vinaigrette acidulée à la fraise aux accents de balsamique
Filet de bar au coulis de tomates aux exaltations de fraise
Aïoli de la mer gratinée
Côtes d'agneau grillées aux herbes
Filet de dorade Sébaste à la tomate acidulée
Carbonnade de porc, marinade aux petits légumes croquants

Dessert

Délice Croquant au caramel
Entremet aux exaltations de Suzette
Tiramisu à la crème du moment
Soupe de chocolat blanc aux fruits rouges
Cheese cake aux deux citrons
Chocolat Liégeois des cloches

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