



### **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*

*Focaccia aux copeaux de jambon italien à la truffe blanche d'été,*

***Gaspacho aux légumes, Espuma de chorizo***

***Trio givré du jardin***

*(Concombre, poivrons et tomate basilic)*

***Coques aux petits légumes***

### **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*

***Sardines aux saveurs d'Orient***

***Confit de canard***

***Langue de bœuf sauce piquante***

### **Dessert**

*Délice Croquant au caramel*

*Entremet aux exaltations de Suzette*

*Tiramisu à la crème du moment*

***Fruits de saison à la crème gratinée***

***Tartelette aux myrtilles sauvages, Chibouste citronnée***

***Coupe Iceberg au Get 27***

***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***