



### **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,  
**Crevettes poêlées aux agrumes**  
**Tomates anciennes au Basilic**  
**Carottes en gaspacho, Espuma au cumin***

### **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  
**Pavé de Sandre à l'infusion de citronnelle**  
**Foie de veau en persillade**  
**Suprême de pintade à l'orange***

### **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***