



Apéritif

Chambord Royal

Apéritif à la framboise et aux mûres

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
Panna cotta aux Asperges givrées
Crème de chou-fleur, Espuma aux moules
Sardines en Escabèche*

Plat

*Ballotine de volaille, au bouillon parfumé au basilic Thai
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
Aioli de la mer gratinée
Lamelles d'encornets en persillade
Ballotine de volailles à l'estragon
Onglet de bœuf, Sauce du bordelais*

Dessert

*Délice Croquant au caramel
Entremet aux exaltations de Suzette
Tiramisu à la crème du moment
Crémé d'Anjou aux fraises
Mousse Orangette
Coupe glacée Arlequin*

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