



Apéritif

Blanc des Corbières aux Epices

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
Tartare de tomates à la mozzarella
Gaspacho aux petits pois à la menthe fraîche
Carpaccio de saumon au citron vert

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
Aïoli de la mer gratinée
Tournedos de porc à l'ananas
Filet de maquereau, coulis de betterave acidulé
Caille à la moutarde violette

Dessert

Délice Croquant au caramel
Entremet aux exaltations de Suzette
Tiramisu à la crème du moment
Soupe de fraise au basilic
Crème brûlée à la pistache
Coupe Dame Blanche

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