



### **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  
Gaspacho de tomates, Espuma à l'anchoïade  
Trio glacé du potager  
Salade aux fèves au magret de canard séché*

### **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  
Travers de porc caramélisés  
Filet de Sandre au coulis de Piquillos  
Cuisse de lapin aux abricots parfumés au romarin*

### **Dessert**

*Délice Croquant au caramel  
Entremet aux exaltations de Suzette  
Tiramisu à la crème du moment  
Pana cotta au lait de coco  
Fondant au chocolat noir, à la douceur givrée de framboise  
Coupe Créole*

**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**