



Apéritif

Blanc des Corbières aux Epices

Entrée

*Gaspacho de mozzarella au basilic, tartare de tomates,
Saumon confit, vinaigrette au citron vert
Crevettes en beignet, mayonnaise au curry
Focaccia aux copeaux de jambon italien à la truffe blanche d'été,
Saumon au fumoir à la crème Wazabi
Tzatziki au concombre givré
Méli-mélo de moules, Espuma à la rouille
Salade de tomates d'antan au basilic*

Plat

*Ballotine de volaille aux champignons petit bouillon écrémé
Confit de canard
Filets de rougets grillés, vinaigrette aux accents de balsamique
Filet de bar au coulis de tomates aux exaltations de fraise
Aioli de la mer gratinée
Sardines à l'orientale
Brochette du boucher, sauce chien
Foie de veau en persillade*

Dessert

*Entremet de Kahlua, à la force noire de Tanzanie
Pistachio aux framboises à la gelée craquante
Tiramisu à la crème du moment
Gaspacho de melon aux billes de pastèques
Tiramisu au chocolat, café
Coupe glacée du Roussillon*

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