

*Menu du 07 octobre au 11 octobre 2019*



***Apéritif***

***Blanc des Corbières aux Epices***

***Entrée***

*Pana cotta de mozzarella au basilic, tartare de tomates,  
Saumon confit, vinaigrette au citron vert  
Soupe de rouget à la graine de moutarde  
Focaccia aux copeaux de jambon italien à la truffe blanche d'été,  
Saumon au fumoir à la crème Wazabi  
**Bouillon Thaï aux petits légumes**  
**Guacamole au citron vert**  
**Maquereaux en escabèche***

***Plat***

*Magret de canard aux figues rôties  
Confit de canard  
Filets de rougets grillés, à l'huile méridionale aux senteurs de framboise  
Filet de bar au colis de Piquillos  
Aïoli de la mer gratiné  
**Magret de canard aux épices**  
**Brandade de morue à la provençale**  
**Bavette grillée au Roquefort***

***Dessert***

*Entremet à la framboise, à la douceur chocolatée  
Pistachio aux framboises aux trois agrumes  
Tiramisu à la crème du moment  
L'opérette 'Chocolat & Café'  
**Coupe Banana Split**  
**Tarte fine aux poires caramel 'Crème Anglaise au Carambar'***

***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***



***Pour votre poisson, nous participons au programme Mr.GOODFISH***

