Menu du 28 octobre au 01 novembre 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
Saumon confit à la graine de moutarde
Emincé de jarreton aux lentilles au court-bouillon
Tartare de poires à la crème de roquefort aux noix

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
Langue de bœuf, sauce piquante
Escalope de veau à l'ancienne
Roulés de plie au curry

Dessert

Entremet à la framboise, à la douceur chocolatée
Pistachio aux framboises aux trois agrumes
Tiramisu à la crème du moment
Banoffe
Tarte tatin Crème épaisse, glace à la vanille
Soufflé glacé des Mousquetaires

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

Pour votre poisson, nous participons au programme Mr.GOODFISH