Menu du 12 novembre 15 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
Poêlée de joues de raies à la grenobloise
Velouté de potimarron aux marrons torréfiés
Stick de poireaux au jambon de pays

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
Cuisse de lapin à la moutarde
Jarret de porc aux Tarbais
Filet de cabillaud au jus de crustacés

Dessert

Entremet à la framboise, à la douceur chocolatée
Pistachio aux framboises aux trois agrumes
Tiramisu à la crème du moment
Pavlova à la mandarine
Brownie aux deux noix
Panna cotta au lait de coco, ananas poêlé

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