

Menu du 20 janvier au 24 janvier 2020



Apéritif

Cocktail de L'Hotan

Blanc des Corbières aux Epices

Entrée

*Saumon confit, vinaigrette au citron vert
Focaccia aux copeaux de jambon italien à la truffe blanche d'été,
Nage de rouget à la moutarde à l'ancienne
Crevettes snackées vinaigrette aux fruits rouges*

Soupe à l'oignon

***Filet de rouget à la méditerranéenne
Champignons à la Grecque***

Plat

*Entrecôte de veau au jus réduit
Magret de canard aux olives
Dos de cabillaud à la crème de petits pois
Filet de rouget à l'huile vierge
Filet de daurade au coulis de Tarbais
Souris d'agneau au jus d'ail doux
Pavé de saumon au beurre d'algues
*Mignon de porc aux olives**

Dessert

*Croustade aux pommes au caramel beurre salé
Gratin de fruits de saison
Tiramisu du moment
Le carré caramel-noix
Blanc-manger crème aux marrons
*Nougat Glacé**

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