



CHÂTEAU
de
CAVANAC

Menu

1 Bouteille de vin de pays pour 2 personnes
Galopin de rosé à la pêche

Entrées Froides

Tomates anciennes & Burrata
Foie gras du Sud-Ouest chaud poêlé à la figue
Salade châtelaine au foie gras de canard
Foie gras à l'Armagnac sur glace
Demi homard sur son lit de verdure
Saumon Gravlax
Gambas grillées sur salade
Assiette d'huîtres du pays
Noix de Saint-Jacques à la fleur de sel de Gruissan

Entrées Chaudes

Méli-Mélo de la mer aux champignons et petits légumes
Escargots à la Carcassonnaise
Cassolette d'écrevisses

Plats

Magret de canard en aiguillette sauce «Café de Paris»
Agneau rôti au romarin
Pièce de boeuf sauce marchand de vin
Porcelet rôti au miel des Corbières
Cassoulet maison au confit de canard
Cuisse de canard confite sauce forestière
Rognons de veau à la plancha
Poisson du jour à la plancha



Fromage de pays au miel

ou

Desserts

Crème brûlée au café
Moelleux au chocolat avec sa glace vanille
Tarte au citron revisitée
La profiterolle au chocolat
Tarte tatin
Dame Blanche
Assiette de fruits
Colonel (Sorbet citron & Vodka)
Glaces & Sorbets

Café ou Verveine