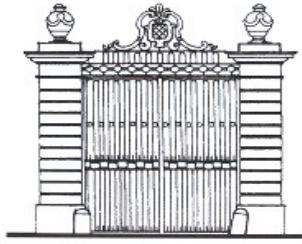


Château de Cavanac



MENU A 45 EUROS TOUT COMPRIS

Galopin de kir

Foie gras du sud-ouest , chaud poêlé à la figue
Terrine de foie gras mi - cuit à la gelée de Muscat
Salade châtelaine au foie gras de canard
Foie gras à l'Armagnac sur glace
Demi homard sur son lit de verdure
Saumon fumé à l'aneth fait maison
Gambas grillées sur salade
Assiette d'huîtres du pays
Noix de Saint-Jacques à la fleur de sel de Gruissan

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

Magret de canard en aiguillettes sauce «Maître de chai»
Agneau rôti au romarin
Pièce de boeuf aux saveurs forestières
Porcelet rôti au miel des Corbières
Cassoulet maison au confit de canard
Pigeonneau rôti sauce diable
Rognon de veau à la plancha
Poisson du jour à la plancha

Fromages de pays au miel ou dessert

Café ou verveine du jardin. Les vins du pays Coteaux de la Cité sont compris.