

# CHÂTEAU de CAVANAC

## Menu

58€

Kir de Bienvenue • Welcome Kir

### 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  
Cassoulette d'écrevisses  
Huitres gratinées

\*\*\*\*

### Plats

Magret de canard en aiguillette sauce « Café de Paris »  
Agneau rôti au romarin  
Pièce de bœuf 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 à la plancha

\*\*\*\*

### Fromages

Fromages de pays au miel

**Ou**

### Desserts

Crème brûlée au café  
Moelleux au chocolat avec sa glace vanille  
Tarte au citron revisitée  
La profiterole au chocolat  
Tarte tatin  
Dame Blanche  
Assiette de fruits  
Colonel : Sorbet citron & vodka  
Glace & sorbet

1 bouteille de vin du Domaine pour deux personnes  
Café ou Verveine

### Cold Starters

Heirloom tomatoes & burrata  
Warm pan-seared foie gras from South-West France with fig  
Châtelaine salad with duck foie gras  
Armagnac foie gras served chilled  
Half lobster on a bed of salad greens  
Gravlax salmon  
Grilled king prawns on salad  
Plate of local oysters  
Scallops with Gruissan fleur de sel

\*\*\*\*

### Hot Starters

Seafood medley with mushrooms and baby vegetables  
Carcassonne-style snails  
Crayfish casserole  
Oysters au gratin

\*\*\*\*

### Main Courses

Sliced duck breast with Café de Paris sauce  
Roast lamb with rosemary  
Beef steak with red wine sauce  
Roast suckling pig with Corbières honey  
Homemade cassoulet with duck confit  
Duck confit leg with wild mushroom sauce  
Plancha-grilled veal kidneys  
Plancha-grilled fish

\*\*\*\*

### Cheese

Local cheeses with honey

**Or**

### Desserts

Coffee crème brûlée  
Chocolate fondant with vanilla ice cream  
Reimagined lemon tart  
Chocolate profiterole  
Tarte Tatin  
Dame Blanche  
Fresh fruit plate  
Colonel: lemon sorbet & vodka  
Ice cream & sorbet

1 bottle of Domaine wine for two people  
Coffee or verbena herbal tea