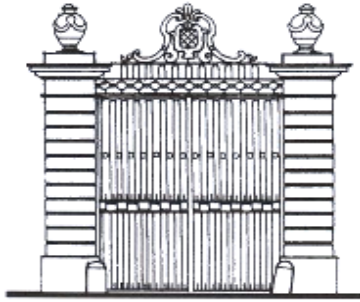


Château de Cavanac



MENU A 42 EUROS TOUT COMPRIS

Galopin de kir

Foie gras 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 bœuf cuite au feu de bois

Porcelet rôti au miel des Corbières

Poisson du jour

Cassoulet maison au confit de canard

Cuisse de confit de canard grillé, sauce forestière

Pigeon rôti

Rognon de veau à la plancha

Magret de canard confit sauce griotte

Bœuf à la broche

Fromages de pays au miel

Pâtisseries maison, glaces ou sorbets

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

11570 CAVANAC – France – Téléphone : 04 68 79 61 04 – Fax : 04 68 79 79 67

E-mail : infos@chateau-de-cavanac.fr Site : www.chateau-de-cavanac.fr

N° SIRET 324 630 268 00013 6701

Affiliation Logis de France, membre d'un centre de gestion agréé, le règlement de la facture par chèque est accepté.