

# MENU

## SIGNATURE

### *Entrées*

Le Foie gras IGP sud ouest en mousse, confit de petits oignons et toast au sésame

Queues de gambas sauvages marinées, crème d'avocat

Mignon de porc de l'Aveyron (servi froid), asperge vertes en gelée et coulis de framboise

Gravlax de saumon, salade de fenouil

La suggestion du moment

### *Plats*

Le porcelet: côte et faux filet roulé aux olives, jus à la sauge, condiment comme une tapenade à la moutarde

La caille; filet doré au beurre, jus à la fleur de sureau

Pain croustillant de sandre en "mousseline", bisque citronnelle, confit de citron et pointe d'harissa

Fricassée de légumes de printemps, "oeuf bio" poché, espuma au comté et champignons du moment

La suggestion du Chef