

AUTOUR DU FENOUIL

15/05/25

Dîner gastronomique à l'Auberge du Campos

EN 6 SERVICES

Première mise en bouche

Mini canoli au fenouil, sauce fenouil miso oeuf de truite, kumquats

Deuxième mise en bouche

Tartare truite & fenouil, voile fenouil verjus, émulsion coco

Entrée

Fenouil laqué au safran, bisque de moules, croustillant de chorizo

Plat

Médailillon de veau en basse température, jus réduit,
fenouil à l'huile de marjolaine, purée de pomme de terre

Fromage

Artisou, salade de fenouil aux pistaches, confiture fenouil

Dessert

Génoise aux graines de fenouil, crémeux citron, sorbet
citron, opaline de verveine, coulis fenouil verveine

Menu complet à 45 euros / Accord mets et vins à 18 euros

Réservez au 04 71 05 49 91

Auberge du Campos à Saint-Pierre-du-Champ

