

15/05/25

# AUTOUR DU FENOUIL

## Diner 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

Médaillon 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

