



# Un Printemps dans Le Monument ...

## **ASPERGE VERTE**

Fumée à la menthe Pouliot, yaourt et oeuf de caille confit

## **TOURTEAU**

Savora, avocat, yuzu

## **THON**

Ventrèche marinée, pastèque et sureau

## **VOLAILLE**

En quenelles, champignons sauvage, sauce Poulette

---

## **ENCORNET**

Vivement snacké, puntarelle, pomme de terre safranée et rouille

## **PAGRE**

Doré dans un beurre à la coriandre, fenouil, olives et *requijão*

## **ANGUILLE DE LA “RIA DE AVEIRO”**

Cuite sous le grill, fèves cuisinées au jambon *Bísaro*, fumet à la sariette

---

## **PIGEON DE LA “FERME DU RENARD ROUGE”**

Céleri, poire et sauce Diable

## **RIS DE VEAU**

Oignon nouveau, carotte, ail noir et jus infusé aux herbes

## **COCHON DE LAIT**

Poitrine parfumée aux épices Tandoori, boudin et jeunes blettes

---

## **FROMAGES SELECTIONNÉS**

20€ extra

## **LE GRAND DESSERT DE JOANA**