



NOTRE MENU DE MAI

NOS ENTRÉES

Polenta croustillante, ses asperges vertes justes poêlées à la coppa, cœur de Burrata et pesto à l'ail des ours.

OU

Comme un poke bowl, riz vinaigré, fèves, avocat, wakamé, mangues et son tataki de thon au lait de coco et citron vert.

NOS PLATS

Épaule de veau du Ségala (VF) confite sept heures et son crémeux à l'ail noir.

OU

Pavé de lieu jaune snacké, son condiment d'artichaut et citron confit.

OU

Sécrito de cochon ibérique (VES) grillé, son jus de viande aux olives noires de Nyons.

NOS DESSERTS

Notre sélection de fromages sur plateau.

OU

Le meringué chocolat caramel, glace aux poires de Jamaïque.

OU

Le Crumble d'amandes, salade de fraises aux saveurs épicées,

RESTAURANT

AUX COULEURS GOURMANDES

59, avenue de la Richarde - 81200 MAZAMET

www.auxcouleursgourmandes.fr