

# Menu à 37 €

Entrée + Plat + Dessert.

## Entrées

Foie gras de canard naturel « comme à la campagne »  
*toasts et fleur de sel de Camargue*

Poireaux à l'honneur, croustillant de condiments,  
*espuma de pomme de terre, câpres et poireaux frits*

Filet de maquereau juste mariné, coulis de courgette et menthe,  
*perle du japon soufflé, citron corsé*

## Plats

L'incontournable Coquelet en croûte, cuit au foin,  
*pomme de terre au jus de cuisson infusée au thym et ails confits*

Poitrine de cochon cuite de sept heures laquée au miel de soja,  
*mousseline de pomme de terre au genièvre, couenne soufflée*

Saumon «Label rouge d'Ecosse» fumé mi-cuit aux herbes fraîches,  
*gourmandise de lentilles à la coriandre, coulis de roquette*

Filet de boeuf rôti, mousseline de charlotte Maison,  
*jus de viande réduit, mâche en vinaigrette*

## Desserts

Fromage de chèvre cendré de chez Josiane Deal  
ou  
Pâtisserie de la vitrine



[www.restaurantlaileoulacuisse.com](http://www.restaurantlaileoulacuisse.com)

L'Aile ou Cuisse - 5 rue de la commune - 13210 Saint-Rémy-de-Provence - 04 32 62 00 25