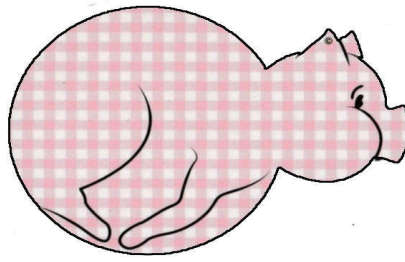


Au Cochon Ventru

Cuisine de cuisinier



MENU DE PÂQUES 2019

Amuse-bouche

(Tourin à l'Ail, Toast de Rillettes d'Agneau)

Escargots, Ris d'Agneau, Pétoncles, Quenelle de Sandre

...comme une Bouchée à la Reine..., Salade Folle

Ou

Brioche, Foie Gras, Anguille Fumée, Truite Gravlax

Trilogie de Poisson, Gambas, Bisque Crémée, Légumes du Moment,

Croustillant de Semoule au Safran

ou

Pavé d'Agneau Taillé dans le Gigot, Réduction de Jus de Viande et

Romarin, Légumes et Mille-Feuilles de Pomme de Terre

Assiette de Fromages ou Fromage Blanc à la Crème

Croquant Chocolat, Feuillantine, Caramel au Beurre Salé, Sorbet Maison

ou

Tartare de Fruits Frais, Coulis de Framboise, Sorbet, Tuile à l'Orange

...48€