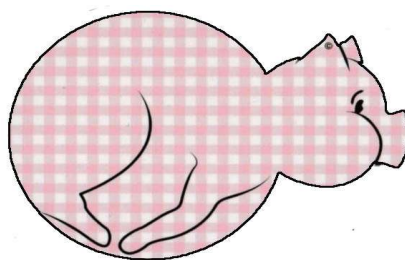


# Au Cochon Ventru

*Cuisine de cuisinier*



## MENU FETE DES MERES 2019

*Amuse-Bouches*

\*\*\*

*Poêlée de Saint-Jacques en Bouchée, Moules à la Saintongeaise et Salicorne*

Ou

*Grosse Asperge, Escargots de Bourgogne, Copeaux de Foie Gras et  
Croûtons aux Céréales*

\*\*\*

*Cassolette de Poissons au Vin Rouge, Pain de Poivron et Chorizo Ibérique*

Ou

*Bœuf Charolais, Maturation Optimale, Fondant de Pommes de Terre et Petites  
Morilles*

\*\*\*

*Fromage*

\*\*\*

*Assiette de Dégustation*

*(Tiramisu, croquant chocolat, salade de fruits, sorbet maison,  
financier cacao et praline)*

→ 49€