



MENU DE NOËL 2018

25 Décembre à midi

FOURS SALÉS

Mise en bouche

*Nage de Crevette Grise au Gingembre,
Coriandre Frais et Concombre en Brunoise*

*Foie Gras au Torchon, Confit de Coing aux Epices
Douce*

*Toast de Pain Bio aux Figs de Fabien LEPILLIER**



*Saint Jacques de la Baie de Seine en Cassolette,
Petit Epeautre au Parmesan de Moccogno,
Jus de Crustacés au Safran de l'Eure Légèrement Crémé*

Granité au Cidre et au Calvados Toutain

*Poularde de mon Ami Taupin Cuisinée à la Crème
Comme chez Grand-Mère, Légumes d'Hiver*

Plateau de Fromages de nos Régions

Pré-dessert

Gratin de Fraises des Bois au Fruit de la Passion

Mont-Blanc à la Crème de Châtaigne

Mignardises

Réservation obligatoire
72 euros TTC hors boisson

**62 euros TTC sans la première
entrée* (Foie Gras)**



Auberge du Cochon d'or



Menu de Réveillon

31 Décembre 2018

FOURS SALÉS

Mise en bouche

*Cressonnière de Fruit de Mer Beuzevillaise
Petits Croutons Frits au Beurre*

*Pressé de Foie Gras de Canard aux Cèpes,
Confit de Coing au Citron Jaune
Toast de Pain Bio de Fabien LEPILLIER*

*Cassolette de Homard Bleu et Ris de Veau aux Petits Légumes
et au Safran de l'Eure*

*Filet de Turbotin de la côte Honfleuraise, Risotto de Butternut
et Curry Madras*

Granité Exotique au Citron Vert et au Fruit de la Passion

*Mignon de Veau, Mousseline de Céleri Rave,
Truffes Melanosporum, Espuma Tartuffon*

Plateau de Fromages de nos Régions

Pré-dessert

Chaud Froid Vanille/ Guanaja

*Douceur d'Automne au Gianduja et Griottine
Craquelin aux Noisettes*

Mignardises

97 euros TTC hors boisson
Réservation et arrhes obligatoire
(30 euros par personne)

AUBERGE DU COCHON D'OR 64 RUE DES AFN
27210 BEUZEVILLE 02 32 57 70 46

MENU DU 1 JANVIER 2019

FOURS SALÉS

Mise en bouche

Croustillant de Langoustine au Citron

Pressé de Foie Gras au Céleri et aux Noisettes
Toast de Pain Bio de Fabien LEPILLIER*

*Ravioles de Homard et Couteaux aux deux
Cerfeuil*

**Granité Exotique au Citron Vert et au Fruit de la
Passion**

*Ballotine de Poularde de mon ami Taupin à l'Ancienne
Légumes Cuisinés et Crème Fermière de chez
Borniambuc*

Plateau de Fromages de nos Régions

Pré-dessert

Soupe de Clémentine au Grand-Marnier

*Tarte au Chocolat Guanaja,
Framboises Fraîches et Chantilly Chocolat*

Tuille au Grué de Cacao

Mignardises

Réservation obligatoire
70 euros TTC hors boisson
60 euros TTC sans la première entrée*

WWW.LE-COCHON-DOR.FR

