# Auberge du Cochon d'or

## MENU DE NOËL 2019

25 Décembre à midi

FOURS SALÉS

Mise en bouche

*Médaillon de Saumon Mariné Farci au Tourteau*

*Foie Gras au Torchon, Chutney Pomme Figue aux Epices Douces*

*Toast de Pain Bio aux Figues de Fabien LEPILLIER*

*Saint Jacques de la Baie de Seine,*
*Langoustine en Cocotte,*
*Petites Légumes au Safran de l'Eure*

Granité Exotique au Citron Vert et au Fruit de la Passion

*Ballottine de Poularde, Crème Fermiére de chez Borniambuc, Truffe Mélanosporum*

*Plateau de Fromages de nos Régions, Raisin et Noix*

Pré- dessert

*Soupe de Clémentine au Grand-Marnier*

*Fine Tarte Chocolatée, Declinaison de Citron Vert*

Mignardises

Réservation Fortement Conseillée

**75 euros TTC hors boisson**
**avec une coupe de Champagne pour accompagner votre dessert**

## Menu de Réveillon

31 Décembre 2019

FOURS SALÉS

Mise en bouche

*Crème de Coquillages au Curry Madras*

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

*Homard Bleu, Risotto de Sarasin, Espumas de Carcasse au Safran de l'Eure*

*Médaillon de Lotte à l'Orange, Tombée d'Epinard*
Granité Exotique au Citron Vert et au Fruit de la Passion

*Quasi de Veau Cuit à Juste Température*
*Truffe Melanosporum , Espuma Tartuffon*

*Plateau de Fromages de nos Régions*

*Pré-dessert*

*Soupe de Mangue et Banane au Fruit de la Passion,*
*Tuile au Pamplemousse Rose*

*Dôme Chocolatée Manjari, Crème de Whisky,*
*Croquant au Grué de Cacao*

Mignardises

***Réservation et arrhes obligatoires***
***(40 euros par personne)***
***100 euros TTC hors boisson***
***avec une coupe de Champagne pour accompagner votre dessert***

## MENU DU 1 JANVIER 2020

FOURS SALÉS

Mise en bouche

*Médaillon de Saumon Mariné Farci au Tourteau et Légumes Provençaux*

*Pressé de Foie Gras au Cèpes Secs,*
*Toast de Pain Bio de Fabien LEPILLIER*

*Pavé de Bar, Risotto de Pomme de Terre et Butternut, Sauce Verte*

Granité Exotique au Citron Vert et au Fruit de la Passion

*Poularde Fermière Comme chez Grand Mère,*
*Légumes de Saison, Truffe Melanosporum*

*Plateau de Fromages de nos Régions,*
*Raisin et Noix*

Pré-dessert

*Ananas Victoria Mariné à la Vanille Bourbon,*
*Glace Caramel au Beurre Salé Turbiné Minute*

Surprise de Coco aux Fruit Exotiques,
Tuile aux Agrumes

Mignardises

Réservation Fortement Conseillée

**73 euros TTC hors boisson**
**avec une coupe de Champagne pour accompagner votre dessert**

**AUBERGE DU COCHON D'OR 64 RUE DES AFN**
**27210 BEUZEVILLE 02 32 57 70 46**
**WWW.LE-COCHON-DOR.FR**