

Menu

Fête des mères

Dôme de foie gras à la rhubarbe

Glaçé au Porto rouge

Saladine et brioche

Grenadin de veau aux morilles

Pommes nouvelles aux oignons nouveaux

Petits légumes primeurs

Macarons aux fraises

Crèmeux à la vanille

Menu complet

55.-

Uniquement sur réservation, menu à venir retirer au **Cochon d'Or** le samedi 8 mai dès 10h00 et jusqu'à 16h00.

Instruction :

L'entrée est prête à être dressée sur assiette.

Pour le plat principal, préchauffer le four à 160°C, mettre directement les récipients sans le couvercle à chauffer pendant 20 minutes pour la viande, et 30 minutes pour les garnitures.

Le dessert est prêt à être dressé sur assiette.