

# Menu de Pâques

Mousse de truite fumée  
Salade mesclun et radis

\*\*\*

Gigot d'agneau à basse température  
Jus à la Provençale

Pommes byron

Petits légumes printaniers

\*\*\*

Compotée de rhubarbe, crème à la fève tonka sur  
son biscuit moelleux

Menu complet  
39.-

**Uniquement sur réservation, menu à venir retirer au Cochon d'Or le samedi 8 avril 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 30 à 40 minutes.**

**Le dessert est prêt à être dressé sur assiette.**