



MENU

de Pâques

TERRINE DE SAUMON
SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS

GIGOT D'AGNEAU PIQUÉ À L'AIL
JUS AU THYM ET RAISINS SECS
NOUILLES FRAICHES PERSILLÉES
DUO D'ASPERGES

TARTELETTE CROQUANTE AU
CHOCOLAT
CRÉMEUX PISTACHE ET FRAISE

MENU COMPLET :

38.-

Uniquement sur réservation, menu à venir retirer au Cochon d'Or le samedi 19 avril dès 10h00 et jusqu'à 16h00.

Instructions :

L'entrée est prête à être dressée sur assiette

Plat principal : préchauffer le four à 160°C, mettre directement les récipients avec le couvercle à chauffer pendant 30 à 40 minutes.

Le dessert est prêt à être dressé sur assiette.