



*Menu à thème*  
*Le tout cochon*

**25** euros

*Mise en bouche gourmande*  
*Rouelle de jambon et sarassou*

\*\*\*\*\*

*Terrine croquante puis fondante de pied et hure du cochon*  
*salade tiède, vinaigrette de moutarde*

\*\*\*\*\*

*Médailillon de filet du cochon cuit en pastilla*  
*marmelade de cèpes, braisé d'épinards*

*dariole de pommes des champs truffé de chanterelles*

\*\*\*\*\*

*Brique de Jussac en millefeuille et poitrine fumée*  
*déclinaison de cochonnaille séchée*

Ce menu peut être servi pour un groupe  
et doit être réservé d'avance (72 h)

Prix nets TTC

