

G.R.

G.R.

Menu à thème
Le tout cochon

20 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

G.R.

G.R.