



MENU DE NOËL 2024

25 Décembre à midi

Cocktail de Noël et ses Fours Salés

Mise en bouche

Crème de Topinambour, Tartare de
Langoustine aux Herbes,
Petits Croutons frits au Beurre

Foie Gras au Torchon, Chutney Pomme Figue aux
Epices Douce, Toaste de Pain Bio

Pavé de Bar Rôti sur Peau,
Fondu de Poireaux Coques

Granité exotique
Citron Vert et Fruit de la Passion

Poularde de mon ami Sébastien Taupin Comme
chez Grand-Mère, Crème de chez Borniambuc,
Légumes d'Hiver, Truffe Mélanosporum

Plateau de fromages de nos régions

Pré-dessert
Crème Brulée à la Chicorée

Sablé Breton, Crèmeux Guanaja,
Grué de Cacao, Griottine

Mignardises

95 euros TTC hors boisson
(arres 35 euros par personne)

La réservation est obligatoire, les
places étant limitées



Auberge du Cochon d'or

Menu de réveillon

31 Décembre 2024

Cocktail du Réveillon au Champagne Philipponat
et ses Fours Salés

Mise en bouche

Crème de Topinambour, Tartare de Saumon,
Petits Croutons Frits

Coquilles de Saint Jacques au Champagne et
Royale de foie Gras

Navarin de Homard Bleu Rôti au Beurre Salé, Rizotto de
Sarazin Espumas de Carcasse au Safran de l'Eure

Granité exotique

Poularde de mon ami Sébastien Taupin Comme chez
Grand-Mère, Crème de chez Borniambuc, Légumes d'Hiver,
Truffe Mélanosporum

Plateau de fromages de nos régions

Pré-dessert
Salade de Clémentine au Grand Marnier

Tartelette Fine Chocolatée, Crèmeux Guanaja,
Grué de Cacao, Griottine

Mignardises

125 euros TTC hors boisson
(40 euros d'arrhes par personne)

AUBERGE DU COCHON D'OR 64 RUE des anciens AFN
27210 BEUZEVILLE 02 32 57 70 46

MENU DU

1 JANVIER 2025

Cocktail du Jour de l'an au
Champagne et ses fours Salés

Mise en bouche

Langoustine Snackée au Caviar

Foie Gras au Torchon,
Chutney Pomme Fugue aus Epices Douces

Turbotin de la Côte Honfleuraise, Cèleri Boule au
Truffe Mélanosporum, Sauce Champagne

Granité exotique

Piècede Veau Cuit Basse Température, Crème de
Morilles, Rizotto de Pomme de Terre et Butternut

Plateau de fromages de nos régions

Pré-dessert
Crème Brulée Pistache, Crèmeux Guanaja,
Tuile au Grué de Cacao

Tarte Tatin Revu par le Chef, Chantilly Chocolat
Blanc au Calvados, Sauce Mille Graines

Mignardises

95 euros TTC hors boisson
(arres 35 euros par personne)

La réservation est obligatoire,
les places étant limitées

WWW.LE-COCHON-DOR.FR

