MENU de NOËL 2026

25 Décembre à mid

Cocktail de Noël et ses Fours Salés

Mise en bouche

Crème de Lentilles du Pays d'Auge et sa Langoustine Rôtie,
Petits Croutons Frits au Beurre

Foie Gras à l'Ambrosia de la Maison Camut, Toast de Pain Bio aux Figues

Cassolette Retour de Pêche : Saint Jacques, Bar, Saumon au Safran de Normandie,

Rizotto de Sarrasin au Mascarpone et Parmesan

Sorbet Pomme Maison Turbiné Minute, Pommes Poêlées,

Calvados Camut 25 ans Réserve de Sémainville

Quasi de Veau, Sauce Tartuffon et Truffe Melanosporum
Pomme de Terre, Oignons Rouges et Courgettes

Plateau de Fromages de nos Régions

Pré- dessert

Crème Brulée Pistache, Eclat de Tuile au Grué de Cacao

Mi-Cuit Chocolat Coeur de « Guanaja » et sa Glace

Mignardises

110 euros TTC hors boisson avec le cocktail
(arrhes 40 euros par personne)

La réservation est obligatoire, les places étant limitées

AUBERGE DU COCHON D'OR 64 RUE DES ANCIENS d'AFN

27210 BEUZEVILLE Tel.02 32 57 70 46

