

A photograph of a restaurant interior. In the center is a long, light-colored wooden table set for a meal. The table is surrounded by red upholstered chairs. On the table, there are white plates, glasses, and a silver candelabra with lit candles. The background features a dark wooden wall with a grid of shelves holding various bottles. To the left, there is a large mural of a group of people in a social setting.

LA CHAPELLE DU CLUB COCHON

NOTRE SIGNATURE :

LE COCHON DE LAIT
ENTIER À LA BROCHE





Cochon de lait entier

Servi avec pommes dauphines et légumes glacés

15px

700€

Option :

Entièrement farci foie gras truffe et morilles

+150€

Découpe en salle

A partir de 10px

Disponibilité sur demande

Format et prix modulable sur demande

LE MENU CHAPELLE

MIDI OU SOIR À
PARTIR DE 8PX



“LA CHAPELLE “ CLUB COCHON L'AUBERGE



Menu type ci dessous.

Ce dernier change en fonction des saisons et des inspirations du chef !

85€

“La tête”

Joue en raviole, bouillon au café

“L'épaule”

Pressée de cochon au foie gras,
poire au vin épicé

“Le filet”

Filet mignon au lard de Toscane, girolles et
pommes mitrilles

“La poitrine”

Porchetta à la broche, polenta « Riviera »

Fromage

Camembert farci « Mendiant »

Dessert

Pomme et coing en tatin, tuile feuilleté,
chantilly vanille



Le menu dégustation comprend eaux plates & pétillantes

**LE MENU
PREMIUM
DISPONIBLE EN
CHAPELLE !**



MENU DE GROUPE PREMIUM

(à partir de 4px)

65€

ENTRÉE AU CHOIX

Pâté croûte de cochon fermier aux olives et piquillos
Feuilleté aux asperges vertes, girolles et beurre blanc
Oeuf coulant, mousseline d'artichaut à la truffe d'été

PLAT AU CHOIX

Suprême de volaille farci sous la peau au chorizo patateiro
Le pithiviers du club 'très cochon'
Conchigliette, crème de cèpes et vieux comté, copeaux de légumes

DESSERT AU CHOIX

Tarte aux myrtilles, crème fraîche et zeste de citron
Palmier feuilleté, crème madame et fruits de saison
Fromages affinés

**MIDI ou SOIR
À PARTIR DE
8 PERSONNES**