

CLUB COCHON

MENU DE GROUPE MIDI

(De 12px à 50px)

30€

ENTRÉE AU CHOIX

Velouté chaud de saison
Terrine du club cochon coing et poivre noir
Oeufs mayonnaise finaliste A.S.O.M 2026

PLAT AU CHOIX

Poulet de 100 jours, pommes rissolées et cresson de fontaine
Saucisse du perche grillée, purée maison
Option végétarienne

DESSERT AU CHOIX

Gâteau de semoule aux raisins, caramel ambré
Moelleux au chocolat, crème anglaise & zestes d'agrumes
Fromages au choix



SOIR de 12 à 19 px

CLUB COCHON

MENU DE GROUPE SOIR

(à partir de 12px)

45€

ENTRÉE AU CHOIX

Poireaux sauce gribiche au citron confit
Terrine de canard à l'orange
Cromesquis tout cochon, harissa douce

PLAT AU CHOIX

Porchetta de cochon fermier farcie et rôtie
Rognon de veau sautés et jus aux airelles
Option végétarienne de saison

Assortiment de garnitures au choix

DESSERT AU CHOIX

Riz au lait vanille de madagascar et riz soufflé caramélisé
Mousse au chocolat arômes de tonka pépites et crumble cacao sarrasin
Fromage affinés



CLUB COCHON

MENU DE GROUPE
PIÈCES DE PARTAGE !
45€

Entrées à partager

Planche de charcuteries pour 4
Belle tranche de terrine de cochon aux coings et poivre noir pour 2
Les Oeufs mayo du club finaliste A.S.O.M 2026 servis par 8

Plats à partager au choix

Épaule de cochon de lait braisé, sauce secrète du club pour 3
Poulet jaune entier maison Dumas pour 4
Option végétarienne de saison

Assortiment de garnitures

Desserts au choix

Riz au lait vanille de madagascar et riz soufflé caramélisé pour 2
Mousse au chocolat arômes de tonka pépites et crumble cacao sarrasin pour 2
Fromages affinés



CLUB COCHON

MENU DE GROUPE PREMIUM

(à partir de 4px)

65€

ENTRÉE AU CHOIX

Pâté croûte de cochon lièvre et cochon
Coeur de canard en persillade et foie gras
Chou farci au cochon et trompettes de la mort
Option végétarienne de saison

PLAT AU CHOIX

Volaille premium et crème aux cèpes (sur demande)
Le pithiviers cochon et poitrine suprême de pigeon foie gras et cèpes
Noix de saint jacques et velours de jambon persillé
Option végétarienne de saison

Assortiment de garnitures au choix

DESSERT AU CHOIX

Crémeux de pommes rôties au miel, tuile de pain d'épice et sorbet cassis
Baba au rhum, compotée pommes poires au cidre crème montée aux marrons



CLUB COCHON

MENU DE GROUPE COCHON DE LAIT

(à partir de 10px)

75€

POUR COMMENCER

Assortiment de charcuteries fines du club

PLAT

Cochon de lait rôti dans notre rôtissoire!

Option entièrement farci morilles & foie gras +15€

DESSERT AU CHOIX

A la carte si le ventre vous en dit !

VINS AU CHOIX

150 références de vins !



“ 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
Aumonière de joue de cochon de lait, bouillon corsé aux cèpes, noisette torréfiées, et huile de ciboulette

L’épaule
Epaule de cochon de lait confite et pressée, foie gras poêlé, coings rôtis et jus réduit au porto vieux

Le filet
Noisettes de cochon de lait rôti sur l’os saslifis glacés mousseline de céleri rave à la truffe et jus de cochon au madère

La poitrine
Poitrine de cochon de lait croustillante, pommes fondantes au beurre noisette, chou vert braisé et jus court à la sauge

Fromage
Brillat savarin truffé, condiment pommes vertes

Dessert
Poire pochée aux épices et vin rouge, crémeux marron croustillant de sarasin et sorbet cassis

Le menu dégustation comprend eaux plates & pétillantes
Les menus sont amenés à changer légèrement en fonction des saisons.