

Menu /PLATS BRIGITTE WALTER

ENTREES

Terrine de lentilles du Berry au fromage de chèvre : 4,5 €

Quiche au crottin de Chavignol : 6 €

Terrine de mousse de poisson/ sabayon citron : 6 €

Citrouillat du Berry (tourte de citrouille ou potiron, crème fraîche) : 5 €

Terrine de légumes (Purée de carottes et mirepoix de légumes, gingembre, cardamome.) : 4 €

Entrées accompagnées de salade verte

PLATS

Plats à 16 €

Poulet ou coq en barbouille,(cuit au vin rouge)

Poulet au vin blanc & Morilles

Tajine de Poulet olives & citron confit

Blanquette de poule du Berry

Poulet mariné citron en sauce tomate, basilic avec polenta crémeuse

Plats à 17 €

Pintade à l'ail et à la sauge

Pintade aux lentilles du Berry

Parmentier de canard confit

Bœuf bourguignon/ Berrichon

Daube de bœuf provençal

Coucouis de boeuf Marocain (Mélange d'épices aromatique, non piquant, fèves et légumes. Rien à voir avec le couscous connu)

Plats à 18 €

Blanquette de veau

Lasagne de veau

Plats à 19 €

Agneau (épaule ou gigot) au romarin (façon 7 h)

Agneau braisé au madère

Accompagnement

Purée, Pomme de terre vapeur, Riz Basmati, Tagliatelle, Polenta, Légumes.

Le fromage

Crottin de Chavignol, vache et brebis locaux : 3,5€

Fromagée de chèvre (fromage blanc de chèvre, échalote, ail, persil, ciboulette) : 4€

Autres plats

Pâté de pommes de terre du Berry, salade : 8 €

Avec supplément tranches de jambon : 10 €

-

Tourte Citrouillat., salade (citrouille ou potiron mariné au sel, oignons, persil), avec crème : 9 €

Pâté de pâques, (Feuilleté farci de viande de porc/veau/oeuf) : 13 €

Desserts

Fondant au chocolat avec crème anglaise : 5 €

Crumble aux pommes et/ou poires : 5 €

Tarte aux pommes (râpées) au citron : 5 €

Poirat du Berry (tourte de poires, alcool de poire, crème) : 5 €

Tarte tatin avec crème fraîche : 5€

Bavarois fruits rouges : 5€

Lime pie (tarte citron) : 5 €

Tiramisu classique ou pommes/caramel beurre salé : 5€

Fraisier ou framboisier (génoise, crème pâtissière, fruits) : 5€

« Si vous ne trouvez pas votre bonheur dans ces propositions, n'hésitez pas à me parler de vos envies, vos contraintes/préférences (budget, végétariens, allergies, etc.) et je pourrais vous élaborer un menu sur mesure.

Je vous propose une cuisine du terroir, celle du Berry bien sûr, mais pas que ! Je privilégie les produits locaux, selon la saison et le marché. Certains ingrédients peuvent changer au fil de la saison.

ATTENTION : prix indiqués par personne / un seul menu par groupe

Au plaisir !

Brigitte WALTER

06 87 03 92 88 - brigiwalt@gmail.com