

Bonjour,

Je vous propose une cuisine du terroir, celle du Berry bien sûr ! Les produits viennent de petits producteurs (du coin), en majorité de l'agriculture biologique.

Vous choisissez votre menu (un menu par groupe).

Certains ingrédients peuvent changer au fil de la saison et selon le marché. Le pain biologique, cuit au bois, est compris.

Contactez-moi pour adapter les repas à vos besoins, vos envies. Je peux faire des repas sur plusieurs jours, menus simples, complets, ou formules « entrée + plat » ou « plat + dessert ».

Les repas sont cuisinés sur place ou livrés. Les enfants bénéficient d'un demi-tarif.

Les entrées :

Tartine de chèvre chaud sur salade	6 euros
Fromagée de chèvre et salade *	5 euros
Feuilleté d'escargots gris	8 euros
Terrine de lentilles du Berry au chèvre	4 euros
Terrine de campagne maison	6 euros
Soupe de légumes de saison	3, 5 euros
Citrouillat (tourte à la citrouille ou au potiron et crème fraîche) et salade * ...	5 euros

() ces entrées peuvent être servies en plat, avec un accompagnement*

Les plats :

Poulet en barbouille (sauce au sang) avec purée de pommes de terre	12 euros
Pintade à l'ail et à la sauge avec polenta ou pommes de terre ou tagliatelles	13 euros
Agneau au romarin avec pommes de terre en gratin ou purée	15 euros
Daube de bœuf en Sancerre rouge avec tagliatelles ou pommes de terre ...	12 euros
Tête de veau sauce gribiche avec pommes de terre vapeur	11 euros
Lasagnes de veau sauce orange avec salade	13 euros
Tourte de pommes de terre du Berry et jambon artisanal biologique avec salade	10 euros

Le fromage :

Crottin de chèvre	3 euros
-------------------------	---------

Les douceurs sucrées :

Fondant au chocolat avec sauce anglaise	4 euros
Crumble aux pommes ou aux poires	3,5 euros
Panna Cotta (à l'agar agar) et coulis selon saison	3,5 euros
Tarte aux pommes et au citron	3 euros
Poirat du Berry (tourte de poires marinées)	3,5 euros
Tarte tatin avec crème fraîche	3,5 euros